Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde/Electric ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 4 eckige Kochplatten als Tischgerät · Anschlusswert: 10,4 kW/400 V · 4 Kochplatten 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Gewicht 47 kg	· 4 square plates as a table device · Total power: 10,4 kW/400 V · 4 plates 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Weight 47 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TCEPQ**	**2.756,00**
	· 2 eckige Kochplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,2 kW/400 V · 2 Kochplatten 300 x 300 mm: 2x 2,6 kW · Gewicht 50 kg	· 2 square plates with open stand · Total power: 5,2 kW/400 V · 2 plates 300 x 300 mm: 2x 2,6 kW · Weight 50 kg		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	**72/10 CEPQ**	**2.069,00**
	· 4 eckige Kochplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,4 kW/400 V · 4 Kochplatten 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Gewicht 80 kg	· 4 square plates with open stand · Total power: 10,4 kW/400 V · 4 plates 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Weight 80 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CEPQ**	**2.907,00**
	· 4 eckige Kochplatten und **Elektrobackofen GN 2/1** (6 kW, 100 kg) · Anschlusswert: 16,4 kW/400 V · 4 Kochplatten 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Gewicht 100 kg	· 4 square plates with **Electric oven GN 2/1** (6 kW, 100 kg) · Total power: 16,4 kW/400 V · 4 plates 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Weight 100 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CEEPQ**	**4.271,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-/Glühplattenherde

Die Serie der Gas-/Glühplattenherde besteht aus 7 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 2 Geräte mit GN 2/1 Gas oder Elektro-Backöfen
- 1 Modell mit Gasbackofen und Neutralschrank dessen Oberteil sich mit 2 offenen Gasbrennern kombinieren lässt

Die obere Abdeckung und ein leistungsstarker, zentraler, abnehmbarer Ringbrenner mit einem Ø 340 mm und einer Leistung von 12 kW bestimmen auf der Kochstelle differenzierte Heizzonen mit der größten Wärmekonzentration in der Mitte und außen hin abnehmenden Temperaturen wo langsamere Garvorgänge ausgeführt werden oder Speisen warmgehalten werden können.

- An der Platte von 50°C bis 500°C einstellbare Temperatur
- Platte und zentraler Ringbrenner aus polierter Speziallegierung (Creusabro)
- Stahlbrenner, der von einem Sicherheitsventil mit Thermoelement gesteuert wird, Piezozündung
- Die Backöfen werden durch einen Brenner aus Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme erhitzt und über ein Thermostat kontrolliert das die Temperatur von 100° bis 300°C regelt
- Backofenbrenner werden von einem Sicherheits-Thermostat-Ventil gesteuert
- Am „simple Service“ Modell offene obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickelten Gusseisen
- Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme

Gas-Solid top ranges

The series of gas solid top range consists of 7 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stand
- 2 units with GN2/1 gas or electric oven
- 1 model with gas oven and neutral cabinet whose top is can be combined with 2 open gas burners

The top cover and a powerful, central, removable ring burner with a diameter 340 mm and a power of 12 kW determine on the hotplate differentiated heating zones with the greatest concentration of heat in the middle and outside decreasing temperatures where slower cooking processes are executed or food can be kept warm.

- Adjustable temperature of the plate of 50°C to 500°C
- Plate and central ring burner, polished special alloy (Creusabro)
- Steel burner of a safety valve is controlled with thermocouple, piezo ignition
- The ovens are by stainless steel burners with self stabilizing flame heated and controlled by a thermostat regulating the temperature of 100° to 300°C
- Oven burners are controlled by a safety thermostatic valve
- At the „simple service“ model open top burners with stabilized Flame from nickel-plated cast iron
- Safety valves with thermocouple and pilot light

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel	Article	Code	€
	· Glühplatten Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 12 kW · 1/1 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · Gewicht 98 kg	· Gas solid top range as a table device · Total power: 12 kW · 1/1 solid top: 1 ring burner 12 kW · Weight 98 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TCTG**	**2.023,00**
	· Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner als Tischgerät · Anschlusswert: 15,1 kW (6+9,1 kW) · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 6 kW · 2 Kochstellen: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 98 kg	· Gas solid top range with 2 open gas burners as a table device · Total power: 15,1 kW (6+9,1 kW) · 1/2 solid top: 1 ring burner 6 kW · 2 hobs: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 98 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TCTGDX**	**2.424,00**
	· Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 12 kW · 1/1 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · Gewicht 125 kg	· Gas solid top range with open stand · Total power: 12 kW · 1/1 solid top: 1 ring burner 12 kW · Weight 125 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CTG**	**2.599,00**
	· Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner und offenem Unterbau · Anschlusswert: 15,1 kW · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 6 kW · 2 Kochstellen: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 170 kg	· Gas solid top range with 2 open gas burners and open stand · Total power: 15,1 kW · 1/2 solid top: 1 ring burner 6 kW · 2 hobs: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 170 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CTGDX**	**2.857,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel	Article	Code	€
	· Glühplatten Gasherd mit **Gasbackofen GN 1/2** (8 kW, Temp.: 100°-300°C) · Anschlusswert: 20,0 kW · 1/1 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · Gewicht 125 kg	· Gas solid top range with **Gas oven GN 1/2** (8 kW, temp.: 100°-300°C) · Total power: 20,0 kW · 1/1 solid top: 1 ring burner 12 kW · Weight 125 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CTGG**	**3.763,00**
	· Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner und **Gasbackofen GN 1/2** (8 kW, Temp.: 100°-300°C) · Anschlusswert: 23,1 kW · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 6 kW · 2 Kochstellen: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 155 kg	· Gas solid top range with 2 open gas burners and **Gas oven GN 1/2** (8 kW, temp.: 100°-300°C) · Total power: 23,1 kW · 1/2 solid top: 1 ring burner 6 kW · 2 Kochstellen: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 155 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CTGGDX**	**4.033,00**
	· Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner, **Gasbackofen GN 1/2** (8 kW, Temp.: 100°-300°C) und Neutralschrank (350 x 610 x 400 mm) · Anschlusswert: 29,1 kW · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · 2 Kochstellen: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 205 kg	· Gas solid top range with 2 open gas burners, **Gas oven GN 1/2** (8 kW, temp.: 100°-300°C) and neutral sideboard (350 x 610 x 400 mm) · Total power: 29,1 kW · 1/2 solid top: 1 ring burner12 kW · 2 hobs: 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 205 kg		
	1200 x 730 x 870 mm	1200 x 730 x 870 mm	**76/10 CTGG**	**4.859,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-/Glühplattenherde

Die Serie der Glühplattenherde besteht aus 3 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 1 Tischgerät
- 1 Gerät auf offenem Untergestell
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen
- 1 Modell mit Gasbackofen und Neutralschrank dessen Oberteil sich mit 2 offenen Gasbrennern kombinieren lässt

Die Beheizung jeder Kochzone wird durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat mit einer Leistung von je 2,5 kW bestimmt.

- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50°C und 400°C
- Modelle mit Elektrobacköfen sind getrennt für Ober- und Unterhitze regulierbar
- Termostatische Temperaturregelung zwischen 50°C und 300°C
- Elektrobackofen GN 2/1

Electric-Solid top ranges

The series of Solid Tops consists of 3 models, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 1 table device
- 1 unit with open stand
- 1 unit with GN 2/1 oven
- model with gas oven and neutral cabinet whose top can be combined with 2 open gas burners

The heating of every cooking zone is a heating element with controlled radiation and a safety thermostat, performance determined from 2,5 kW each.

- Thermostatic temperature control between 50°C and 400°C
- Models with electric ovens are regulated for upper and under heat
- Thermostatic temperature control between 50°C and 300°C
- Electric oven GN 2/1

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Glühplattenherde/ Electric-Solid top ranges	Artikel	Article	Code	€
	· Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten als Tischgerät · Anschlusswert: 10 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 2,5 kW/400 V · Temperaturb.: 50°- 400°C · Gewicht 98 kg	· Electric solid top range with 4 solid top plates as a table device · Total power: 10 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 2,5 kW/400 V · Temperature: 50°- 400°C · Weight 98 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TCTE**	**2.852,00**
	· Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 10 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 2,5 kW/400 V · Temperaturb.: 50°- 400°C · Gewicht 125 kg	· Electric solid top range with 4 solid top plates and open stand · Total power: 10 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 2,5 kW/400 V · Temperature: 50°- 400°C · Weight 125 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CTAE**	**3.766,00**
	· Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und **Elektrobackofen GN 1/2** (Temperaturb.: 50°-300°C, 6 kW/400V,) · Anschlusswert: 16 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 2,5 kW/400 V · Temperaturb.: 50°- 300°C · Gewicht 125 kg	· Electirc solid top range with 4 solid top plates and **Electric oven GN 1/2** (Temperature.: 50°-300°C, 6 kW/400V,) · Total power: 16 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 2,5 kW/400 V · Temperature: 50°- 300°C · Weight 125 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CTEE**	**5.162,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde

Die Serie der Glaskeramikherde besteht aus 5 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen

Die bruchsicheren Glaskeramik-Kochfelder, Stärke 6 mm, sind mit einer wasserdichten Abdichtung befestigt. Jede Kochstelle ist durch eine Serigrafie konzentrischer Kreise gekennzeichnet, welche die verschiedenen Heizstufen anzeigen, deren Einstellung über einen hochpräzisen Energieregler erzielt wird (stufenloser Leistungsregler). Eine Kontrollleuchte zeigt die auf dem Feld eventuell vorhandene Restwärme an (Schutz gegen versehentliche Verbrennungen). Die 550°C betragene Höchsttemperatur kann innerhalb weniger Minuten erreicht werden.

Cerane stove

The series consists of 5 models of ceramic glass hobs, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stands
- 1 unit with GN2/1 electric oven

The shatterproof glass ceramic cooktops, thickness 6 mm, are attached with a watertight seal. Each cooking zone is characterized by a Serigraph in concentric circles, which show the different heat settings, the setting for a high-precision Achieve energy regulator (variable output regulator). A control lamp indicates the possible presence of residual heat on the field (Protection against accidental burns). The bet agene 550°C maximum temperature can be reached within a few minutes.

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde/Cerane stove	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Felder Ceranherd als Tischgerät · Anschlusswert: 5 kW/400 V · 2 Kochfelder Ø 220 mm: 2x 2,5 kW/400V · Gewicht 30 kg	· 2 ceramic glass plates as a table device · Total power: 5 kW/400 V · 2 hobs Ø 220 mm: 2x 2,5 kW/400V · Weight 30 kg		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	**72/10 TVTC**	**1.942,00**
	· 4 Felder Ceranherd als Tischgerät · Anschlusswert: 10 kW/400 V · 4 Kochfelder Ø 220 mm: 4x 2,5 kW/400V · Gewicht 47 kg	· 4 ceramic glass plates as a table device · Total power: 10 kW/400 V · 4 hobs Ø 220 mm: 4x 2,5 kW/400V · Weight 47 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TVTC**	**3.399,00**
	· 2 Felder Ceranherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V · 2 Kochfelder Ø 220 mm: 2x 2,5 kW/400V · Gewicht 45 kg	· 2 ceramic glass plates with open stand · Total power: 5,0 kW/400 V · 2 hobs Ø 220 mm: 2x 2,5 kW/400V · Weight 45 kg		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	**72/10 VTC**	**2.377,00**
	· 4 Felder Ceranherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,0 kW/400 V · 4 Kochfelder Ø 220 mm: 4x 2,5 kW/400V · Gewicht 70 kg	· 4 ceramic glass plates with open stand · Total power: 10,0 kW/400 V · 4 hobs Ø 220 mm: 4x 2,5 kW/400V · Weight 70 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 VTC**	**3.427,00**
	· 4 Felder Ceranherd mit **Elektrobackofen GN 1/2** (Temperaturb.: 50°-300°C, 6 kW/400V, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar) · Anschlusswert: 16,0 kW/400 V · 4 Kochfelder Ø 220 mm: 4x 2,5 kW/400V · Gewicht 140 kg	· 4 ceramic glass plates with **Electric oven GN 1/2** (Temperature: 50°-300°C, 6 kW/400V, upper- and lower heat separately adjustable) · Total power: 16,0 kW/400 V · 4 hobs Ø 220 mm: 4x 2,5 kW/400V · Weight 140 kg		
	1200 x 730 x 870 mm	1200 x 730 x 870 mm	**76/10 VTCE**	**4.975,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde

Die Serie der Induktionsherde besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Tischgerät als WOK Version
- 1 Gerät als WOK Version mit offenem Untergestell
- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energiebedarf
- Niederige Wärmeentwickelung
- Hohe Leistung
- Getrennt regelbare Heizzonen

Bei allen Induktionsherden sind die Kochzonen durch einen runden Siebdruck mit einem Durchmesser von 280 mm gekennzeichnet und haben jeweils eine Leistung von 5,0 kW. Das Heizen wird durch eine Induktanz unter der Glaskeramikplatte erreicht. Eine Vorrichtung erkennt, dass ein Topf vorhanden ist und aktiviert das Heizen. Bei einer anomalen Verwendung blockiert dagegen eine spezielle Vorrichtung gegen Überhitzung den Betrieb. Eine Kontrollleuchte signalisiert, dass das Heizen im Gang ist. Eine Leuchte zeigt die auf dem Feld eventuell vorhandene Restwärme an (Schutz gegen versehentliche Verbrennungen). Die 550°C betragene Höchsttemperatur kann innerhalb weniger Minuten erreicht werden.

Induction ranges

The series of induction cookers, consists of 6 modules, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stand
- 1 table device WOK version
- 1 unit WOK version with open stand
- Very fast heat-up
- Low energy consumption
- Low heat development
- High performance
- Separately controllable heating

In all induction range, the induction cooking zones are characterized by a round screen with a diameter of 280 mm and each with a capacity of 5.0 kW. The heating is achieved by an inductance of the glass-ceramic plate. A device detects that a cup is present and enables the heating. In contrast, an abnormal use a special device to prevent overheating stops operation. An indicator light indicates that the heating is in progress that may show light on the field of residual heat (protection against accidental burns). The bet agene 550°C maximum temperature can be reached within minutes.

Induktionsherde/Induction ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 7,0 kW/400 V · 2 Heizzonen: 2x 3,5 kW/400V · Glasfeld (305 x 560 mm) · Gewicht 35 kg	· 2 plates induction range as a table device · Total power: 7,0 kW/400 V · 2 heating zones: 2x 3,5 kW/400V · Glass field (305 x 560 mm) · Weight 35 kg		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	**72/10 TCI**	**7.596,00**
	· 4 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 14,0 kW/400 V · 4 Heizzonen: 4x 3,5 kW/400V · Glasfeld (650 x 560 mm) · Gewicht 57 kg	· 4 paltes induction range as a table device · Total power: 14,0 kW/400 V · 4 heating zones: 4x 3,5 kW/400V · Glass field (650 x 560 mm) · Weight 57 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TCI**	**11.745,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde/Induction ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 7,0 kW/400 V · 2 Heizzonen: 2x 3,5 kW/400V · Glasfeld (305 x 560 mm) · Gewicht 50 kg	· 2 plates induction range with open stand · Total power: 7,0 kW/400 V · 2 heating zones: 2x 3,5 kW/400V · Gas field (305 x 560 mm) · Weight 50 kg		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	**72/10 GCI**	**7.910,00**
	· 4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 14,0 kW/400 V · 4 Heizzonen: 4x 3,5 kW/400V · Glasfeld (650 x 560 mm) · Gewicht 80 kg	· 4 paltes induction range with open stand · Total power: 14,0 kW/400 V · 4 heating zones: 4x 3,5 kW/400V · Gas field (650 x 560 mm) · Weight 80 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 GCI**	**12.152,00**
	· WOK Version als Tischgerät · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V · Gewicht 35 kg	· WOK version as a table device · Total power: 5,0 kW/400 V · Weight 35 kg		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	**72/10 TCIW**	**5.427,00**
	· WOK Version mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V · Gewicht 50 kg	· WOK version with open stand · Total power: 5,0 kW/400 V · Weight 50 kg		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	**72/10 GCIW**	**6.261,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas- und Elektrowasserbad (Bain-Marie)

Die Serie der Wasserbäder besteht aus 8 Modellen in Gas und Elektroausführung, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte, als Gasausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Gasausführung

Gaswasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 72 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 74 /10 CBG

Das Gas-Wasserbad ist mit Brennern ausgestattet, die durch thermostatische Sicherheitsventile gesteuert werden sowie mit einer Piezo-Zündung.

- 2 Tischgeräte, als Elektroausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Elektroausführung

Elektrowasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 für 72 /10 CBE
- 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 für 74 /10 CBE

Das Elektro-Wasserbad ist mit gekapselten Heizwiderständen ausgestattet, die außerhalb am Becken positioniert sind.

Gas and electric water bath (Bain-Marie)

The series of water baths consists of 8 models in gas and electric version, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices, gas version
- 2 units with open stand, gas version

Gas water baths are ideal for keeping food warm, even for gentle cooking, when 100°C may not be achieved. Temperature setting between 30° and 90°C. The units are equipped with a perforated shelf and a free-wheel. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 72 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 74 /10 CBG

The gas water bath is equipped with burners by thermostatic safety valves are controlled as well as a Piezo ignition.

- 2 table devices, electric version
- 2 units with open stand, electric version

Electric water baths are ideal for keeping food warm, also for gentle cooking, when 100 ° C can not be reached allowed. Temperature setting between 30 ° C and 90 ° C. The devices are equipped with a perforated shelf and an overflowequipped. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 72 /10 CBE
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 74 /10 CBE

The water bath is equipped with electric heating elements encapsulated, which are positioned outside the pool.

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaswasserbäder/ Gas water baths	Artikel	Article	Code	€
	· Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Gewicht 33 kg	· Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Weight 33 kg		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	**72/10 TCBG**	**1.420,00**
	· Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Gewicht 53 kg	· Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Weight 53 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TCBG**	**1.622,00**
	· Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Gewicht 50 kg	· Gas Bain-Marie with open stnad · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Weight 50 kg		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	**72/10 CBG**	**1.703,00**
	· Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Gewicht 69 kg	· Gas Bain-Marie with open stand · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Weight 69 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CBG**	**2.086,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektrowasserbäder/ Electric water baths	Artikel	Article	Code	€
	· Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Gewicht 33 kg	· Electric Bain-Marie as a table device · Total power: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Weight 33 kg		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	**72/10 TCBE**	**1.500,00**
	· Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Gewicht 53 kg	· Electric Bain-Marie as a table device · Total power: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Weight 53 kg		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	**74/10 TCBE**	**1.775,00**
	· Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Gewicht 47 kg	· Electric Bain-Marie with open stand · Total power: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Weight 47 kg		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	**72/10 CBE**	**1.545,00**
	· Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Gewicht 67 kg	· Electric Bain-Marie with open stand · Total power: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Weight 67 kg		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	**74/10 CBE**	**1.990,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Griddleplatten

Die Serie der Gasgrillplatten besteht aus 32 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 8 Tischgeräte, mit Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau und Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Tischgeräte, mit polierten und hartverchromten Kochflächen
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau, polierten und hartverchromten Kochflächen

Griddle Platten sind ideale Geräte, um Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier mit oder ohne minimale Fettzugabe zu „grillen“ und so diätetisch korrekte und leicht verdauliche Speisen zu kreieren. Dank ihres „eigentümlichen“ thermischen Verhaltens, das darin besteht, nur dann zu kochen, wenn die Speise ihre Platte berührt, vermeiden die polierten, hart verchromten Griddleplatten insbesondere kostspielige und lästige Wärmeverluste und unterstreichen die Endqualität des Produktes und sind ganz leicht zu reinigen. Das Kraft 700 Sortiment sieht auch vollständig oder teilweise gerillte Platten vor, um den Nahrungsmitteln das typische Rostzeichen zu verleihen.

- Kochflächen aus poliertem Stahl oder hartverchromt und poliert
- Platten um 10 mm nach vorn geneigt
- Umlaufende Spritzschutz-Aufkantung
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschublade
- Temperaturen zwischen 50°C und 350°C einstellbar
- Zwei Heizzonen mit doppelten unabhängigen Steuerungen bei den 80 cm Modellen
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden und Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern und Temperaturregelung durch Thermostat
- Heizkörper Bertriebskontrollleuchte
- Die Modelle mit hartverchromter und polierter Platte sind mit einem Sicherheitsthermostat (max. 300°C) gegen unerwartete Überhitzung ausgestattet

Griddle plates

The series of gas grill plates consists of 32 combined models, the outer cladding and the height-adjustable feet in stainless steel AISI 18/10.

- 8 table devices, with cooking surfaces made of polished steel
- 8 units with open stand and cooking surfaces made of polished steel
- 8 table devices, with polished and chrome cooking surfaces
- 8 units with open stand, polished and chrome cooking surfaces

Griddle plates are ideal devices to meat, fish, vegetables and eggs with or without minimal fat addition to “broil” and so nutritionally to create accurate and easily digestible foods. Thanks to their “peculiar” thermal behavior, which is only to cook when the food touches her plate, avoid the polished, hard chrome plated griddles particularly costly and annoying heat loss and emphasize the quality of the final product and are very easy to clean. The power line 700 also provides totally or partially grooved front plate, in order to give the food the typical Rust characters.

- Cookind surfaces made of polished steel or chrome and polished
- Surface inclined by 10 mm to the front
- Spray protection on all sides
- Trough with drain hole and pull-fat collection drawer
- Temperature between 50°C and 350°C adjustable
- Two heating zones with independent controls for the 80 cm models
- Gas devices with burners, by safety thermostat with thermocouples controlled and piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating elements and temperature control by thermostat
- Heater indicator light
- The devices with polished chromed plate are with safety thermostat (max 300°C) against unexpected overheating.

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt als Tischgerät	· Gas griddle plate with **iron plate**, smooth as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 6,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 47 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 6,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 47 kg	**72/10 TFTG**	**1.635,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 9,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 63 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 9,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 63 kg	**73/10 TFTG**	**1.790,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 12,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 81 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 12,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 81 kg	**74/10 TFTG**	**2.295,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **iron plate**, smooth and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 6,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 6,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 71 kg	**72/10 FTG**	**1.745,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 9,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 95 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 9,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 95 kg	**73/10 FTG**	**2.375,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 12,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 122 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 12,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 122 kg	**74/10 FTG**	**2.435,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt als Tischgerät	· Gas griddle plate with **iron plate**, grooved as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 6,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 47 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 6,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 47 kg	**72/10 TFTGR**	**1.720,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 9,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 63 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 9,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 63 kg	**73/10 TFTGR**	**1.930,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 12,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 81 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 12,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 81 kg	**74/10 TFTGR**	**2.455,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **iron plate**, grooved and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 6,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 6,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 71 kg	**72/10 FTGR**	**2.010,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 9,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 95 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 9,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 95 kg	**73/10 FTGR**	**2.490,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 12,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 122 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 12,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 122 kg	**74/10 FTGR**	**2.680,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät	· Gas griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device		
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 9,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 63 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 9,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 63 kg	**73/10 TFTG1/3R**	**1.855,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 12,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 81 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 12,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 81 kg	**74/10 TFTG1/3R**	**2.385,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 9,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 95 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 9,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 95 kg	**73/10 FTG1/3R**	**2.440,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 12,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 122 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 12,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 122 kg	**74/10 FTG1/3R**	**2.465,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt als Tischgerät	· Gas griddle plate with **chrome plate**, smooth as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 47 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 47 kg	**72/10 TFTTGC**	**2.215,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 63 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 63 kg	**73/10 TFTTGC**	**2.435,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 81 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 81 kg	**74/10 TFTTGC**	**3.195,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **chrome plate**, smooth and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 71 kg	**72/10 FTTGC**	**2.235,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 95 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 95 kg	**73/10 FTTGC**	**3.025,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 122 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 122 kg	**74/10 FTTGC**	**3.100,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt als Tischgerät	· Gas griddle plate with **chrome plate**, grooved as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 47 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 47 kg	**72/10 TFTTGCR**	**2.310,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 63 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 63 kg	**73/10 TFTTGCR**	**2.575,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 81 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 81 kg	**74/10 TFTTGCR**	**3.350,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **chrome plate**, grooved and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 71 kg	**72/10 FTTGRC**	**2.585,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 95 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 95 kg	**73/10 FTTGRC**	**3.160,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 122 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 122 kg	**74/10 FTTGRC**	**3.600,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät	· Electric griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device		
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 63 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 63 kg	**73/10 TFTTGC 1/3R**	**2.505,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 81 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 81 kg	**74/10 TFTTGC 1/3R**	**3.280,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 95 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 95 kg	**73/10 FTTGC 1/3R**	**3.095,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 122 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 122 kg	**74/10 FTTGC 1/3R**	**3.530,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt als Tischgerät	· Electric griddle plate with **iron plate**, smooth as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg	**72/10 TFTE**	**1.700,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg	**73/10 TFTE**	**2.280,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg	**74/10 TFTE**	**2.450,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **iron plate**, smooth and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg	**72/10 FTE**	**1.845,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg	**73/10 FTE**	**2.525,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg	**74/10 FTE**	**2.565,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt als Tischgerät	· Electric griddle plate with **iron plate**, grooved as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg	**72/10 TFTER**	**1.795,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg	**73/10 TFTER**	**2.415,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg	**74/10 TFTER**	**2.610,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **iron plate**, grooved and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg	**72/10 FTER**	**2.155,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg	**73/10 FTER**	**2.665,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg	**74/10 FTER**	**3.015,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät	· Electric griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device		
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg	**73/10 TFTE1/3R**	**2.345,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg	**74/10 TFTE1/3R**	**2.530,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg	**73/10 FTE1/3R**	**2.595,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg	**74/10 FTE1/3R**	**2.695,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt als Tischgerät	· Electric griddle plate with **chrome plate**, smooth as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg	**72/10 TFTEC**	**2.185,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg	**73/10 TFTEC**	**2.640,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg	**74/10 TFTEC**	**3.070,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **chrome plate**, smooth and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg	**72/10 FTEC**	**2.270,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg	**73/10 FTEC**	**3.225,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg	**74/10 FTEC**	**3.735,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt als Tischgerät	· Electric griddle plate with **chrome plate**, grooved as a table device		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg	**72/10 TFTECR**	**2.290,00**
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg	**73/10 TFTECR**	**2.780,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg	**74/10 TFTECR**	**3.230,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **chrome plate**, grooved and with open stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg	**72/10 FTECR**	**2.695,00**
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg	**73/10 FTECR**	**3.365,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg	**74/10 FTECR**	**3.910,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät	· Electric griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device		
	600 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg	**73/10 TFTEC1/3R**	**2.710,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg	**74/10 TFTEC1/3R**	**3.155,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg	**73/10 FTEC1/3R**	**3.295,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg	**74/10 FTEC1/3R**	**3.815,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Lavasteingrill

Die Serie der Lavasteingrills besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf Unterschrank mit Türen

Lavasteingrills für Gerichte mit einem intensiveren Geschmack mit dem ganzen Aroma des Grillens. Lavasteingrills sind ideale Geräte zum Grillen von Fleisch und Fisch. Die von den Gasbrennern auf eine hohe Temperatur gebrachte und durch Wärmeabstrahlung des Lavasteins erzielte Beheizung hebt den Geschmack der Speisen hervor und verleiht ihnen das typische Aroma des Holzkohle-Barbeques. Neben den serienmäßig gelieferten Edelstahlrosten, die sich aus einer Reihe „V-förmiger“ Profile für den Fettablauf zusammensetzen, ist auf Anfrage ebenfalls ein Rost mit runden Querschnitt erhältlich, der besser zum Garen von Fisch geeignet ist. Die 80 cm-Version wird mit 2 Heizeinsätzen und unabhängigen Rosten geliefert, um auch bei verschiedenen Temperaturen, das Garen unterschiedlicher Speisen zu ermöglichen.

- Durch Sicherheitsventil und Thermoelement gesteuerter Brenner aus Stahl AISI 304
- Piezozündung
- Bis 350°C einstellbare Temperatur
- Einstellvorrichtung für zweifache Verstellung der Rosthöhe
- Umlaufende Spritzschutz-Aufkantungen (max. H = 12 mm)
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschale
- Ausziehbare Schale zum Auffangen von Fett und Rückständen

Lava stone grills

The series consists of 4 models of lava stone, the outer lining and adjustable feet in stainless steel AISI 18/10 are produced.

- 2 table devices
- 2 units with stand and doors

Lava stone for dishes with a more intense flavor with all the aroma of grilling. Lava stone units are ideal for grilling meat and fish. Brought from the gas burners to high temperature and heat generated by irradiation of the lava stone heated emphasizes the taste of food and gives them the typical aroma of charcoal barbeques. In addition to the standard supplied stainless steel grates, which are composed of a series of “V-shaped” profiles for the fat drain, a grate is also available upon request with round cross-section, which is more suitable for cooking fish. The 80 cm-Version is supplied with two independent heating inserts and grates to allow for different temperatures, cooking different dishes.

- Through safety valve and thermocouple burner controlled made of steel AISI 304
- Piezo ignition
- Temperature ajustable up to 350°C
- Adjusting for double adjustment of the height of the grating
- Splash protection on all sides (max. h = 12 mm)
- Gutter with drain hole and pull grease drain pan
- Extractable tray for collecting fat and residues

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Lavasteingrill/ Lava stone grills	Artikel	Article	Code	€
	· Lavasteingrill Tischgerät · Piezozündung · Höhenverstellbarer V-Rost für Fleisch	· Lava stone grill table device · Piezo ignition · Height adjustable V-grid for meat		
	400 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Grillfläche 350 x 530 mm · Gewicht 53 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Total power: 7,0 kW · Grill area 350 x 530 mm · Weight 53 kg	**72/10 TPLG**	**2.015,00**
	800 x 730 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · 2 unabhängige Kochzonen · Grillfläche 750 x 530 mm · Gewicht 106 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · 2 independent cooking zones · Grill area 750 x 530 mm · Weight 106 kg	**74/10 TPLG**	**2.860,00**
	· Lavasteingrill mit Unterbau und einer Flügeltür · Piezozündung · Höhenverstellbarer V-Rost für Fleisch	· Lava stone grill with stand and one swining door · Piezo ignition · Height adjustable V-grid for meat		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Grillfläche 350 x 530 mm · Gewicht 80 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 7,0 kW · Grill area 350 x 530 mm · Weight 80 kg	**72/10 PLG**	**2.205,00**
	· Lavasteingrill mit Unterbau und 2 Flügeltüren · Piezozündung · 2 unabhängige Kochzonen · Höhenverstellbarer V-Rost für Fleisch	· Lava stone grill with stand and 2 swining doors · Piezo ignition · 2 independent cooking zones · Height adjustable V-grid for meat		
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Grillfläche 750 x 530 mm · Gewicht 160 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Grill area 750 x 530 mm · Weight 160 kg	**74/10 PLG**	**3.475,00**
	Rost für Fleisch auf CNS • **370 x 515 mm**	Grid for meat made of CNS • **370 x 515 mm**	**GL7**	**275,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill

Die Serie der Dampfgrille besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Elektro-Standgeräte mit Unterbau
- 2 Gas-Standgeräte mit Unterbau

Ein sanftes und dampfendes Kochen?

Hier nun die Geräte von Kraft, die entwickelt wurden für ein gesundes Kochen mit Dampf für Fleisch, Fisch und Gemüse, da die Ausscheidung des Fettes auf natürliche Art erfolgt.

Die Grillroste erzeugen eine Feuchthitze von 380°C/400°C, durch die Heizkörper aus Edelstahl für die Gasversion und 3 gepanzerte Heizkörper für die Elektroversion. Das Kochergebnis ist optimal:

- Das Fleisch bleibt am Ende der Kochzeit weich und saftig
- Die Leistung beträgt 22 kW für die 800 Gasversion
- Die Leistung beträgt 15 kW für die 800 Elektroversion
- Die ausziehbare Fettschublade für das auffangen des Kochfettes und für die Aufnahme des Wassers ist breit und bequem

Steam Grill

The steam grill series includes 4 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 floor-mounted electric appliances with subbase
- 2 floor-mounted gas appliances with subbase

Smooth and steamy cooking?

Appliances of the Kraft Serie have been developed to provide a healthy way of cooking food like meat, fish or vegetables with steam because the seperation of fat happens in a natural way.

The cooking grids produce a wet heat, up to 400°C. The heating Element of the gas version is made of stainless steel, the electric models use three armored heating elements. The results are ideal:

- Meat will still be soft and juicy at the end of the cooking procedure
- Power supply of the 800 gas version is 22 kW
- Power supply of the 800 electric version is 15 kW
- The grease drawer can be pulled out and is easy to handle

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill, Gas/Gas steam grill	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Dampfgrill mit Unterbau	· Gas steam grill with stand		
	400 x 730 x 870 mm · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 480 mm · Anschlusswert: 7,5 kW · Gewicht 53 kg	**400 x 730 x 870 mm** · 1 cooking zone · Dimension of plate 320 x 480 mm · Total power: 7,5 kW · Weight 53 kg	**72/10 GG**	**2.400,00**
	800 x 730 x 870 mm · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 480 mm · Anschlusswert: 15,0 kW · Gewicht 106 kg	**800 x 730 x 870 mm** · 2 cooking zones · Dimension of plate 720 x 480 mm · Total power: 15,0 kW · Weight 106 kg	**74/10 GG**	**3.830,00**

Dampfgrill, Elektro/Electric steam grill	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Dampfgrill mit Unterbau	· Electric steam grill with stand		
	400 x 730 x 870 mm · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 480 mm · Anschlusswert: 6 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 49 kg	**400 x 730 x 870 mm** · 1 cooking zone · Dimension of plate 320 x 480 mm · Total power: 6 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 49 kg	**72/10 GE**	**2.455,00**
	800 x 730 x 870 mm · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 480 mm · Anschlusswert: 12 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 99 kg	**800 x 730 x 870 mm** · 2 cooking zones · Dimension of Platep 720 x 480 mm · Total power: 12 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 99 kg	**74/10 GE**	**3.720,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Kippbratpfannen

Die Serie der Kippbratpfannen besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Gasgeräte
- 2 Elektrogeräte

Die Becken können aus folgenden Materialien angeboten werden:

Gusseisen, ein Material mit höherer Wärmeleitfähigkeit für eine bessere Wärmereaktion. Es vermeidet das die Speisen am Boden haften bleiben.

Edelstahl, mit optimaler Reinigungsfreundlichkeit. Die Kippbratpfannen sind Universalgeräte, weil sie für verschiedene Gararten zahlreicher Speisen geeignet sind. Dank der großen Garfläche, der Leistung der Wärmequelle, der einfachen Beckenkippung und der Deckel mit ausbalancierter Öffnung erweisen sie sich außerdem als äußerst praktisch und Leistungsfähig.

- Becken mit abgerundeten Kanten aus bestrahltem Edelstahl 18/10 oder Becken aus Gusseisen
- Robuste, ausbalancierter doppelwandiger Deckel aus Edelstahl um den Wärmeverlust zu senken
- Manuelle Kippung, Handrad mit einziehbaren Griff
- Wassereinlaufhahn
- Temperatur von 100°C bis 280°C einstellbar
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden
- Elektrische Zündung
- Elektrogeräte mit Edelstahl-Heizkörper und Temperaturregelung durch Thermostat

Tilting pans

The series of braising pans consists of 4 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 gas devices
- 2 electric devices

The pool can be offered from the following materials:

Cast iron, a material with higher heat conductivity for improved thermal response. It avoids the stick the food on the ground.

Stainless steel, with optimal cleaning. The braising pans are universal devices because they are suitable for different kinds of cooking many dishes. Thanks to the large cooking surface, the output of the heat source, the simple pelvic tilt and cover with balanced opening they also prove to be extremely practical and powerful.

- Basin with rounded edges from irradiated stainless steel 18/10 or basin cast iron
- Rugged, double-balanced stainless steel lid to to reduce the heat loss
- Manual tilting, hand wheel with retractable handle
- Water inlet tap
- Temparature adjustable from 100°C to 280°C
- Gas devices with burners, by safety thermostat be controlled with thermocouples
- electric ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating element and temperature control by thermostat

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Kippbratpfannen/ Gas tilting pans	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung	· Gas tilting pan with handwheel tilting		
	800 x 730 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Anschlusswert: 14,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 135 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Total power: 14,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 135 kg	**74/10 KBGI**	**4.950,00**
	800 x 730 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Anschlusswert: 14,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 135 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Total power: 14,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 135 kg	**74/10 KBG**	**4.650,00**

Elektro-Kippbratpfannen/ Electric tilting pans	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung	· Electric tilting pan with handwheel tilting		
	800 x 730 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Anschlusswert: · 10,0 kW, 400 V · Gewicht 135 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Total power: · 10,0 kW, 400 V · Weight 135 kg	**74/10 KBEI**	**5.165,00**
	800 x 730 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Anschlusswert: · 10,0 kW, 400 V · Gewicht 135 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Total power: · 10,0 kW, 400 V · Weight 135 kg	**74/10 KBE**	**4.905,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Teigwarenkocher

Die Serie der Teigwarenkocher besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 Gasgeräte
- 3 Elektrogeräte

Nudelkocher sind äußerst vielseitige Geräte, die sich unter besten Arbeitsbedingungen und mit minimalen Arbeitsaufwand zum Kochen in Wasser von Nudeln, Reis, Gnocchi, gefüllten Teigtaschen aber auch von Knollen und Gemüse eignen. Kraft Nudelkocher bieten im Einzelnen:

- Hohes Wasser/Nudel-Verhältnis für optimale Garergebnisse
- Sorgfältiger Entwurf des aus Edelstahl AISI 316, Chrom-Nickel-Molybdän hergestellten Beckens mit abgerundeten Kanten und ausgedehntem Abtropfbereich
- Zwecks maximaler Anwendungsflexibilität kann unter 5 verschiedenen Korbkombinationen pro Becken gewählt werden
- Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf
- Überlaufeinrichtung
- Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung bei Gasgeräten
- In Wasser getauchte und von einem Thermostat gesteuerte Edelstahlheizkörper bei Elektrogeräten
- Körbe aus gelochten Edelstahlblech mit wärmeisoliertem Griff, pro Becken kann unter 5 verschiedenen Kombinationen gewählt werden
- Körbe sind nicht im Preis inbegriffen

Pasta cooker

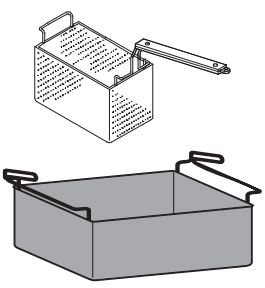
The series of the pasta cooker consists of 6 models, the outer panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 gas devices
- 3 electric devices

Pasta cookers are extremely versatile devices that are in the best working conditions and with minimal effort in water for cooking pasta, rice, dumplings, filled pasta but are also of tubers and vegetables. Kraft Pasta Cooker offer in detail:

- High water/pasta ratio for optimal cooking results
- Careful design of the AISI 316 stainless steel, chrome-nickel-molybdenum produced basin with rounded edges and extended drip area
- For maximum flexibility, applications can be selected per pool of 5 different color combinations
- Water inlet valve on inlet and outlet floor
- Overflow means
- Gas burners with stabilized flame and piezo ignition at gas appliances
- Submerged in water and a thermostat-controlled stainless steel radiators for electrical equipment
- Baskets made of perforated stainless steel with heat-insulated handle, per pool can be selected from 5 different combinations will
- Baskets are not included in the price

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Teigwarenkocher/ Gas pasta cooker	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Teigwarenkocher	· Gas pasta cooker		
	400 x 730 x 870 mm · Inhalt 1x 28 Liter · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,1 kW, 230 V · Gewicht 71 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Volume 1x 28 litres · Total power: 10,5 kW · 0,1 kW, 230 V · Weight 71 kg	**72/10 CPG**	**2.535,00**
	600 x 730 x 870 mm · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: 14,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Gewicht 81 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Volume 1x 40 litres · Total power: 14,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Weight 81 kg	**73/10 CPG**	**3.320,00**
	800 x 730 x 870 mm · Inhalt 2x 28 Liter · Anschlusswert: 21,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 91 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Volume 2x 28 litres · Total power: 21,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 91 kg	**74/10 CPG**	**4.380,00**
Elektro-Teigwarenkocher/ Electric pasta cooker	**Artikel**	**Article**	**Code**	**€**
	· Elektro-Teigwarenkocher	· Elektric pasta cooker		
	400 x 730 x 870 mm · Inhalt 1x 28 Liter · Anschlusswert: · 5,6 kW, 400 V · Gewicht 57 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Volume 1x 28 litres · Total power: · 5,6 kW, 400 V · Weight 57 kg	**72/10 CPE**	**2.260,00**
	600 x 730 x 870 mm · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: · 9,0 kW, 400 V · Gewicht 67 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Volume 1x 40 litres · Total power: · 9,0 kW, 400 V · Weight 67 kg	**73/10 CPE**	**3.615,00**
	800 x 730 x 870 mm · Inhalt 2x 28 Liter · Anschlusswert: · 11,2 kW, 400 V · Gewicht 77 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Volume 2x 28 litres · Total power: · 11,2 kW, 400 V · Weight 77 kg	**74/10 CPE**	**4.615,00**
	Deckel für einzelnes Becken · 28 Liter	Single tank inox lid · 28 liter	**C7-C**	**61,00**
	Deckel für einzelnes Becken · 40 Liter	Single tank inox lid · 40 liter	**C9-C**	**69,00**
	**145 x 310 x 180 mm** · Korb 1/3	**145 x 310 x 180 mm** · basket 1/3	**0820140**	**118,00**
	160 x 280 x 180 mm · Korb 1/3	**160 x 280 x 180 mm** · basket 1/3	**97336900**	**132,00**
	145 x 145 x 180 mm · Korb 1/6	**145 x 145 x 180 mm** · basket 1/6	**97340900**	**245,00**
	95 x 160 x 180 mm · Korb Kit 3 MP	**95 x 160 x 180 mm** · basket Kit 3 MP	**97341900**	**310,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Fritteusen

Die Serie der Fritteusen besteht aus 8 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 4 Standgeräte Unterbau mit Flügeltür/en

Eine vollständige Modellreihe mit Geräten, die unentbehrlich für ein gutes Frittieren sind. Schmackhafte, leichte und gut verdauliche frittierte Speisen lassen sich nur mit Geräten erzielen die folgendes gewährleisten:

- Angemessene und gleich bleibende Öltemperatur
- Schnelles Wiederaufheizen der Temperatur, sowohl bei der Zugabe des Frittiergutes als auch zwischen zwei Frittiervorgängen
- Präzise Steuerung der gewünschten Temperatur
- Vorhandensein einer korrekten Kaltzone unter der Wärmequelle, wo sich Garrückstände, ohne zu verbrennen, absetzen, wodurch die Haltbarkeit des Öls deutlich verlängert wird
- Kraft-Fritteusen besitzen all diese Eigenschaften und das ist auch der Grund, weshalb sie von den anspruchsvollsten Köchen bevorzugt werden
- Becken aus Edelstahl 18/10 mit Kaltzone und Schaumrand
- Ölablasshähne
- Halterungen für Körbe und Deckel
- Ölauffangschalen auf Anfrage erhältlich
- Über Thermostat, bis 190 °C einstellbare Temperatur
- Sicherheitsthermostat (230°C) gegen übermäßiges Öltemperatur
- Gasausführungen mit röhrenförmigen Stahlbrennern am Beckenäußeren
- Elektroausführungen mit leicht zu hebenden und für die Reinigung komplett ausziebaren, in Öl getauchten Heizkörpern aus Edelstahl
- Drehknöpfe mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten

Fryers

The series of fryers consists of 8 Fryers combined models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 4 units with stand and swinging doors

A complete series of devices that are indispensable for a good frying. Tasty, light and easily digestible fried foods can only be achieved with devices to ensure:

- Adequate and consistent temperature
- Rapid reheating temperature, both the addition the deepfried as well as between two frying
- Precisely control the desired temperature
- Existence of a proper cold zone below the heat source where to cooking residues, without burning, settle, thereby shelf life of the oil is significantly extended
- Kraft fryers have all these qualities and that is also the reason why they will preferred by the most demanding chefs
- Basin made of stainless steel 18/10 with cold zone and foam edge
- Drain fat cocks
- Holders baskets and lids
- Oil drip trays available on request
- With thermostat, adjustable temperature up to 190°C
- Safety termostat (230°C) against excessive oil temperature
- Gas models with tubular steel burners at Beck exterior
- Electric versions to be lifted easily and completely with ausziebaren for cleaning, oil-immersed stainless steel heating elements
- Toggles with gasket against the penetration of liquids

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Fritteusen/Gas fryers	Artikel	Article	Code	€
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,0 kW · 1x 10 Liter Beckeninhalt · Gewicht 71 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 10,0 kW · 1x 10 litres basin volume · Weight 71 kg	**7210/10 FRG**	**2.510,00**
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · 1x 15 Liter Beckeninhalt · Gewicht 71 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · 1x 15 litres basin volume · Weight 71 kg	**7215/10 FRG**	**2.515,00**
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 20,0 kW · 2x 10 Liter Beckeninhalt · Gewicht 91 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 20,0 kW · 2x 10 litres basin volume · Weight 91 kg	**7310/10 FRG**	**3.995,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 28,0 kW · 2x 15 Liter Beckeninhalt · Gewicht 123 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 28,0 kW · 2x 15 litres basin volume · Weight 123 kg	**7415/10 FRG**	**4.365,00**
Elektro-Fritteusen/Electric fryers	**Artikel**	**Article**	**Code**	**€**
	· Elektro Standfritteuse	· Electric fryer with stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 9,0 kW, 400 V · 1x 10 Liter Beckeninhalt · Gewicht 57 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 9,0 kW, 400 V · 1x 10 litres basin volume · Weight 57 kg	**7210/10 FRE**	**2.450,00**
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V · 1x 15 Liter Beckeninhalt · Gewicht 57 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Total power: 12,0 kW, 400 V · 1x 15 litres basin volume · Weight 57 kg	**7215/10 FRE**	**2.645,00**
	· Elektro Standfritteuse	· Electric fryer with stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 18,0 kW, 400 V · 2x 10 Liter Beckeninhalt · Gewicht 77 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Total power: 18,0 kW, 400 V · 2x 10 litres basin volume · Weight 77 kg	**7310/10 FRE**	**3.720,00**
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 24,0 kW, 400 V · 2x 15 Liter Beckeninhalt · Gewicht 116 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Total power: 24,0 kW, 400 V · 2x 15 litres basin volume · Weight 116 kg	**7415/10 FRE**	**4.115,00**
	290 x 125 x 120 mm · Frittierkorb 1/2 · 10/15 Liter	**290 x 125 x 120 mm** · Basket for fryer 1/2 · 10/15 litres	**97326000**	**115,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Kochkessel

Die Serie der Kochkessel besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 direkt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 80 Litern Fassungsvermögen
- 2 indirekt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 80 Litern Fassungsvermögen
- 2 indirekt beheizte Geräte in Elektroausführung, mit 50 + 80 Litern Fassungsvermögen

Die direkt beheizten Kochkessel eignen sich besser zum Kochen von Wasser und Bouillons, während diejenigen mit indirekter Beheizung zum Garen dickflüssiger und gallertartiger Speisen angeboten werden. In diesen Geräten führt nämlich das Vorhandensein eines vor der Wärmequelle zum Kochen gebrachtes Wasserzwischenraumes zu einer leichten und gleichmäßigen Erwärmung (ohne örtliche Überhitzungen), wodurch verhindert wird, dass die Nahrungsmittel am Boden haften bleiben.

- Außenverkleidung, Behälter, der ausbalancierte Deckel, Zwischenräume und verstellbare Füße aus Edelstahl 18/10
- Ablaufhahn aus verchromten Messing, 2“
- Gasgeräte mit Brennern mit stabilisierter Flamme
- Gasventil mit Thermoelement, Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern
- Energieregler zur stufenlosen Temperaturregelung
- Die indirekt beheizten Kochkessel sind mit Sicherheitsventil, Drucküberwachungsmanometer, Wasserzulaufvorrichtung für den Zwischenraum und mit Druckwächter gegen übermäßigen Überdruck im Zwischenraum beim Garen beschränkter Speisemengen ausgestattet

Boiling kettle

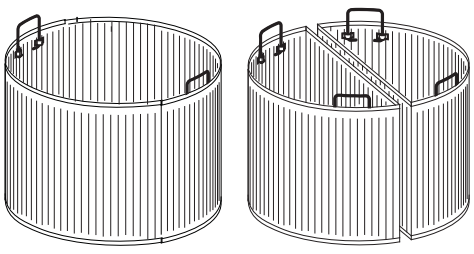
The Boiling kettle series includes 6 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 directly heated gas models, with a capacity of 50 + 80 litres
- 2 indirectly heated gas models, with a capacity of 50 + 80 litres
- 2 indirectly heated eletronic models, with a capacity of 50 + 80 litres

Directly heated Boiling kettles are most suitable to boil water or cook soup whereas indirectly heated models are better used to cook viscous or gelatinous food. The heating element of the indirectly heated Boiling kettles is installed in a water tank into which the boiling kettle is placed. The hot water in the tank provides a smooth and consistant heating of the boiling kettle which prevents food from being scorched on the surface. The water intake is operated with two magnetic valves and can be used simultaniously with the 2” outlet valve at the front.

- External panelling, container, lid and adjustable feet are made of stainless steel 18/10
- 2” outlet valve made of chromed brass
- Gas ranges with stabilized burner flames
- Gas valve with thermocouple, piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel radiators
- Steplessly variable control knobs
- The indirect Boiling kettles are heated with safety valve, the pressure gauge, water supply, device for the gap and guard against excessive pressure, overpressure in the cooking space limited quantities of food provided

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Kochkessel/ Gas Boiling kettle	Artikel	Article	Code	€
	· mit direkter Beheizung	· with direkt heating		
	600 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	**600 x 730 x 870 mm** · Pan volume 50 litres · Total power: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	**73/10 PGD05**	**4.095,00**
	800 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 80 Liter · Anschlusswert: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	**800 x 730 x 870 mm** · Pan volume 80 litres · Total power: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	**74/10 PGD08**	**4.860,00**
	· mit indirekter Beheizung	· with indirect heating		
	600 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	**600 x 730 x 870 mm** · Pan volume 50 litres · Total power: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	**73/10 PGI05**	**5.610,00**
	800 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 80 Liter · Anschlusswert: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	**800 x 730 x 870 mm** · Pan volume 80 litres · Total power: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	**74/10 PGI08**	**6.250,00**
Elektro-Kochkessel/ Electric Boiling kettle	**Artikel**	**Article**	**Code**	**€**
	· mit indirekter Beheizung	· with indirect heating		
	600 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Anschlusswert: 9,8 kW, 400 V	**600 x 730 x 870 mm** · Pan volume 50 litres · Total power: 9,8 kW, 400 V	**73/10 PEI05**	**5.920,00**
	800 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 80 Liter · Anschlusswert: 16,8 kW, 400 V	**800 x 730 x 870 mm** · Pan volume 80 litres · Total power: 16,8 kW, 400 V	**74/10 PEI08**	**6.085,00**
	Nudelkorb · 50 Liter, Ø 3 mm	Basket for dough · 50 litres, Ø 3 mm	**9C5**	**670,00**
	Nudelkorb · 50 Liter, Ø 6 mm	Basket for dough · 50 litres, Ø 6 mm	**9CV5**	**670,00**
	Nudelkorb · 80 Liter, Ø 3 mm	Basket for dough · 80 litres, Ø 3 mm	**7C8**	**700,00**
	Nudelkorb · 80 Liter, Ø 6 mm	Basket for dough · 80 litres, Ø 6 mm	**7CV8**	**700,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Multibräter

Der Kraft Multibräter/Schmortopf ist ein Gerät „zwei in einem“ eine perfekte Bratpfanne und ist auch dazu geeignet, als Grillplatte genutzt zu werden. Die Wanne, die vollständig aus Edelstahl AISI 304 besteht, hat die Heizkörper unter dem Boden um mit gleichförmiger, von 50°C bis 300°C einstellbarer Temperatur zu garen. Eine Leuchtanzeige auf der Armaturenblende zeigt den Arbeitsbetrieb des Schmortopfes an.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar

Electrical multi roaster

The Kraft multi roaster/stewpot is a “two in one” appliance. It can be used as stewpot and, if needed, as grill. The pan is made of stainless steel AISI 304. Heating elements have a temperature range from 50°C to 300°C and are installed under the the bottom of the pan. Indicator lamps located at the front panel are used to monitor the appliances activity.

- External panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10
- Working plates height can be adjusted between 840 mm and 900 mm

Multibräter/Multi roaster	Artikel	Article	Code	€
	· Multibräter/Schmortopf · Beckeninnenmaß: 520 x 480 x 95 mm · Fassungsvermögen des Beckens: 21 Liter · Anschlusswert: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph.	· Multi roaster/stewpot · Internal dimension of basin: 520 x 480 x 95 mm · Capacity of basin: 21 litres · Total power: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph.		
	600 x 730 x 870 mm	600 x 730 x 870 mm	**73/10 KBEF**	**4.310,00**

Elektro-Warmhaltegeräte

Das elektrische Warmhaltegerät (Frittenwanne) ist immer zu allem bereit! Der normale Gebrauch der Frittenwanne besteht darin, frittiertes warm und knusprig zu halten, die Wanne kann auch für andere Zubereitungen benutzt werden, die auf gleicher Temperatur gehalten werden müssen. Die Wanne wird über einen oberen infraroten Heizkörper und einen unteren Heizkörper unter der Wanne erwärmt, wobei beide Heizungen unabhängig voneinander reguliert werden können. Die Temperatur wird thermostatisch überwacht und kann von 30°C bis 90°C eingestellt werden.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10

Electrical warming appliance

Our electrical warming appliance (Griddle plate) is always ready! Usually Griddle plates are just used to keep french fries warm and crispy but this appliance can be used for almost every food which has to be kept at a steady temperature. The pan is heated by two infrared heating elements above and under the pan which can be controlled independently in a temperature range from 30°C to 90°C.

- External panelling and ajustable feet made of stainless steel AISI 18/10

Elektro-Warmehaltegerät/ Electrical warming appliance	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro Frittenwanne · Infrarotstrahler: 1 kW · Leistung Heizelement: 1 kW · Anschlusswert: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph.	· Elektric fry dump · Infrared Emitters: 1 kW · Heating power: 1 kW · Total power: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph.		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	**72/10 SPE**	**2.010,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Neutralelemente

Die Serie der Neutralelemente besteht aus 19 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 7 Tischgeräte
- 4 Geräte mit offenem Unterbau
- 4 Geräte mit offenem Unterbau mit Schubladen
- 5 Geräte als offener Unterbau

Die Neutralelemente sind besonders nützlich um Abstell- und Arbeitsflächen zwischen einem Anbaugerät und dem nächsten zu schaffen. In vielen Einrichtungen mit aneinander gereihter, oder Insel-, Geräteanordnung werden sie ebenfalls eingesetzt, um alle Absperrvorrichtungen der Versorgungen (Ventile, Gas- und Wasserhähne usw) an ihrem Ort zu konzentrieren, die auf diese Weise sofort lokalisiert werden können und bei Kontroll- und Wartungsvorgängen leicht einsehbar sind. Es stehen 3 Modelle mit Schublade die auf Teleskopschienen montiert und komplett ausziehbar sind, zur Verfügung. Die 80 cm Modelle werden mit großer GN 2/1 Schublade geliefert, sind aber auch mit 2 GN 1/1 Schubladen lieferbar.

- Schubladen mit Abmessungen, die für die Aufnahme von GN Behältern (max. Tiefe 15 cm) geeignet sind
- Die Untergestelle können mit Rückwänden und Türen aus Edelstahl 18/10 geschlossen werden
- Kaminverlängerungen und obere Gitter (auf Anfrage lieferbar) für die ästhetische Anpassung an die anderen Geräte aus der Serie 700

Neutral elements

The series of neutral elements consists of 19 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 7 table devices
- 4 units with open stand
- 4 units with open stand and drawer
- 5 units as a open stands

The neutral elements are particularly useful to provide stabling and work surfaces between an attachment and the next. In many institutions with strung together, or island, device arrangement, they are also used to focus all shut-off of supplies (valves, gas and water valves, etc.) in place, which can be localized in this way immediately and in control and maintenance operations are easily seen. There are 3 models with the drawer mounted on telescopic rails and are fully extendable available. The 80 cm models come with a large GN 2/1 drawer, but also with 2 GN 1/1 tray available.

- Drawers with dimensions of the receiving GN containers (maximum depth 15 cm)
- The subframe can back walls and doors stainless steel will be closed 18/10
- Chimney extensions and upper grille (available on request) for the aesthetic adaptation to other devices from the 700 series

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel	Article	Code	€
	· Tischplattenausführung	· Tabletops version		
	200 x 730 x 250 mm · Gewicht 18 kg	**200 x 730 x 250 mm** · Weight 18 kg	**71/10 TEN**	**490,00**
	400 x 730 x 250 mm · Gewicht 34 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Weight 34 kg	**72/10 TEN**	**535,00**
	600 x 730 x 250 mm · Gewicht 33 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Weight 33 kg	**73/10 TEN**	**620,00**
	800 x 730 x 250 mm · Gewicht 46 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Weight 46 kg	**74/10 TEN**	**670,00**
	· Tischplattenausführung mit Schublade (305 x 535 x 105 mm)	· Tabletops version with drawer (305 x 535 x 105 mm)		
	400 x 730 x 250 mm · Gewicht 26 kg	**400 x 730 x 250 mm** · Weight 26 kg	**72/10 TENC**	**810,00**
	600 x 730 x 250 mm · Gewicht 38 kg	**600 x 730 x 250 mm** · Weight 38 kg	**73/10 TENC**	**895,00**
	800 x 730 x 250 mm · Gewicht 50 kg	**800 x 730 x 250 mm** · Weight 50 kg	**74/10 TENC**	**1.010,00**
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau	· Worktop with open stand		
	200 x 730 x 870 mm · Gewicht 27 kg	**200 x 730 x 870 mm** · Weight 27 kg	**71/10 EN**	**805,00**
	400 x 730 x 870 mm · Gewicht 34 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Weight 34 kg	**72/10 EN**	**855,00**
	600 x 730 x 870 mm · Gewicht 51 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Weight 51 kg	**73/10 EN**	**915,00**
	800 x 730 x 870 mm · Gewicht 67 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Weight 67 kg	**74/10 EN**	**905,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel	Article	Code	€
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau und Schublade (305 x 535 x 105 mm)	· Worktop with open stand and drawer (305 x 535 x 105 mm)		
	400 x 730 x 870 mm · Gewicht 38 kg	**400 x 730 x 870 mm** · Weight 38 kg	**72/10 ENC**	**1.020,00**
	600 x 730 x 870 mm · Gewicht 53 kg	**600 x 730 x 870 mm** · Weight 53 kg	**73/10 ENC**	**1.290,00**
	800 x 730 x 870 mm · Gewicht 75 kg	**800 x 730 x 870 mm** · Weight 75 kg	**74/10 ENC**	**1.465,00**
	· offener Unterbau	· open stand		
	200 x 665 x 620 mm	200 x 665 x 620 mm	**71/10 B**	**410,00**
	400 x 665 x 620 mm	400 x 665 x 620 mm	**72/10 B**	**410,00**
	600 x 665 x 620 mm	600 x 665 x 620 mm	**73/10 B**	**500,00**
	800 x 665 x 620 mm	800 x 665 x 620 mm	**74/10 B**	**580,00**
	1200 x 665 x 620 mm	1200 x 665 x 620 mm	**712/10 B**	**465,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Accessoires

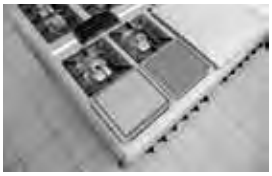
Diese Produktreihe zeichnet sich durch eine große Auswahl an Zubehör aus:

- Perimetraler Sockel für den unteren Abschluß des Gerätes für eine maximale Hygiene
- Brückenkonstruktionen für besondere Anforderungen
- Handläufe, einzelne durchgehende Seitenteile zur Vervollständigung der Küchenblöcke, oder Räder anstatt der Füße, die, falls möglich, eine einfachere Bewegung der Maschine ermöglichen

Accessories

This range is characterized by a wide range of accessories:

- Perimetraler base for the lower end of the device for a maximum hygiene
- Bridge structures for special requirements
- Handrails, single continuous side panels to complete the kitchen counters, or wheels instead of feet, if possible, allow an easier movement of the machine



Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel	Article	Code	€
	· Verchromtes Rost für den Backofen aus CNS	· Chrome grid for oven made of CNS		
	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	**530 x 650 x 10 mm** · GN 2/1	**GGN 2/1**	**51,00**
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	**730 x 650 x 10 mm** · Maxi oven	**BF9M X**	**122,00**
	· CNS Backblech für Backofen	· CNS backing sheet for oven		
	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	**530 x 650 x 10 mm** · GN 2/1	**TGN 2/1**	**155,00**
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	**730 x 650 x 10 mm** · Maxi oven	**BF9M T**	**115,00**
	· CNS Tür für 400 und 800 mm breite Unterbauten	· CNS door for 400 and 800 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	**BVP 4**	**210,00**
	· CNS Tür für 600 mm breite Unterbauten	· CNS door for 600 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	**BVP 6**	**230,00**
	· Einhängegestell für 400 mm breite Unterbauten	· Hinging for 400 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	**BV RG**	**155,00**

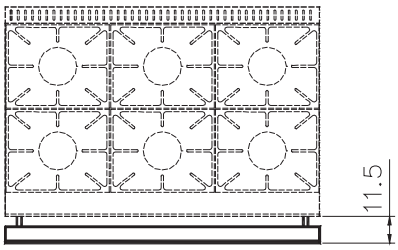
Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel	Article	Code	€
	· Stütze für 600, 800 und 1200 mm breite Unterbauten	· Support for 600, 800 and 1200 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	**BV MC 6/8**	**36,00**
	· Paar seitliche Stützen für 800 mm breite Unterbauten	· Side support pair for for 800 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	**BV ML 8**	**81,00**
	· Trägerpaar	· Carrier pair		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	**TP-4**	**235,00**
	Länge 600 mm	Length 600 mm	**TP-6**	**245,00**
	Länge 800 mm	Length 800 mm	**TP-8**	**255,00**
	Länge 1000 mm	Length 1000 mm	**TP-10**	**275,00**
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	**TP-12**	**355,00**
	Länge 1400 mm	Length 1400 mm	**TP-14**	**370,00**
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	**TP-16**	**385,00**
	· Front Sockel	· Front base		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	**ZF4**	**125,00**
	Länge 600 mm	Length 600 mm	**ZF6**	**130,00**
	Länge 800 mm	Length 800 mm	**ZF8**	**140,00**
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	**ZF12**	**150,00**
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	**ZF16**	**160,00**
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	**ZF20**	**175,00**
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	**ZF24**	**185,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel	Article	Code	€
	Sockelverbindungsstück	Base connection piece	**ZG**	**56,00**
	Seitensockel	Side base	**7ZL**	**94,00**
	Seitensockel	Side base	**7ZLP**	**120,00**
	Kamin	Fireplace	**CAV4**	**455,00**
	Kamin	Fireplace	**CAV6**	**475,00**
	Räder (1Satz)	Wheels (1 set)	**R**	**275,00**
	Räder inox (1 Satz)	Wheels inox (1 set)	**RI**	**435,00**
	Handleiste - Länge 800 mm	Handrail - Length 800 mm	**CMF0908**	**240,00**
	Handleiste - Länge 1200 mm	Handrail - Length 1200 mm	**CMF0912**	**295,00**
	Handleiste - Länge 1600 mm	Handrail - Length 1600 mm	**CMF0916**	**375,00**
	Handleiste - Länge 2000 mm	Handrail - Length 2000 mm	**CMF0920**	**420,00**
	Handleiste - Länge 2400 mm	Handrail - Length 2400 mm	**CMF0924**	**475,00**
	Wasserhahn für Tischgerät	Water faucet for tabletop	**9 CAT**	**325,00**
	Wasserhahn für Geräte mit Unterbau	Water faucet for devices with stand	**9 CAM**	**425,00**
	4 Stück CNS Füße H = 50 mm, für Installation auf Betonsockel	4 pieces CNS feet H = 50 mm, for installation on concrete base	**PZM**	**195,00**
	4 Stück CNS Füße H = 30 mm, für Installation auf Neutralelement	4 pieces CNS feet H = 30 mm, for installation on neutral element	**9 PT**	**530,00**
	2 Stück CNS Füße mit Flansch, Abm. 70 x 70 mm	2 pieces CNS feet with flange, dim. 70 x 70 mm	**KPA**	**70,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel	Article	Code	€
	Abschluss Seitenteil - rechts	Completion side parts - right	**PT7DX**	**1.020,00**
	Abschluss Seitenteil - links	Completion side parts - left	**PT7SX**	**1.020,00**
	Abschluss Seitenteil - vorne	Completion side parts - front	**PT146**	**1.220,00**
	Backblechablage mit 2 Halterungen (Länge 400 mm)	Baking tray with 2 brackets (Length 400 mm)		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	**9GP4**	**530,00**
	Länge 800 mm	Length 800 mm	**9GP8**	**575,00**
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	**9GP12**	**620,00**
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	**9GP16**	**660,00**
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	**9GP20**	**725,00**
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	**9GP24**	**795,00**
	Länge 2800 mm	Length 2800 mm	**9GP28**	**875,00**
	Länge 3200 mm	Length 3200 mm	**9GP32**	**960,00**
	Verbindungsstück	Joint piece		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	**9EF4**	**190,00**
	Länge 800 mm	Length 800 mm	**9EF8**	**205,00**
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	**9EF12**	**275,00**
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	**9EF16**	**315,00**
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	**9EF20**	**365,00**
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	**9EF24**	**625,00**
	Länge 2800 mm	Length 2800 mm	**9EF28**	**690,00**
	Länge 3200 mm	Length 3200 mm	**9EF32**	**765,00**
	Gestell für Salamander mit 2 Halterungen	Salamander support with 2 uprights		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	**9SPS**	**505,00**

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen und Grillplatten

Not suitable for installlation with Boiling kettle, tilting pan und griddle plates

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Küchengeräte 900er 05

- Serie 900 Maxima
- Neue Line 900
- Serie Kraft 900
- Allgas Chinaherde

Von Seite 293 - 370

Servier-/Transportwagen

	Artikel	Code	Euro
	Transportwagen 560 x 1000 x 950 mm, Chromnickelstahl, Tragfähigkeit 200 kg, 2 feste Rollen, 2 lenkbare Rollen **Trolley** 560 x 1000 x 950 mm, Chrome nickel steel, ultimate load 200 kg, 2 fixed castors, 2 steerable castors	**Trolly T**	**198,00**
	Servier-/Transportwagen mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde 860 x 530 x 990 mm, Abräummulde 100 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 120 kg **Trolley** with 2 shelves, and extra deep clearing basin 860 x 530 x 990 mm, Clearing basin 100 mm deep, Chrome nickel steel 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 120 kg	**Trolly 2 A**	**159,00**
	Servier-/ Transportwagen mit 2 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 80 kg **Trolley** with 2 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 80 kg	**Troll 2**	**112,00**
	Servier-/Transportwagen mit 3 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 120 kg **Trolley** with 3 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 120 kg	**Troll 3**	**135,00**
	Servier-/Transportwagen **mit 5 Borden,** 855 x 535 x 1550 mm, Edelstahl 18/10, Traglast 300 kg Verpackung: 940 x 530 x 200 mm Gewicht: 21 kg / 23 kg **Trolley** **with 5 shelves,** 855 x 535 x 1550 mm, stainless steel 18/10 ultimate load: 300 kg packing: 940 x 530 x 200 mm weight: 21 kg / 23 kg	**Trolley 5**	**199,00**

Serie 900 Maxima

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
	Gasherd mit Unterbau 800 x 900 x 900 mm, 4 Brenner - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robustes Edelstahl Sternrost, 24,5 kW Netto Gewicht: 86 kg **Gas range with base** 800 x 900 x 900 mm, 4 burners - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robust stainless steel grid, 24,5 kW net weight: 86 kg	**PC-90G**	**2.290,00**
 inkl. 1 Rost GN1/1 **incl. 1 grid GN1/1**	**Gasherd mit Backofen** 800 x 900 x 900 mm, 4 Brenner - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robustes Edelstahl Sternrost, Umluftofen 3,13 kW, für 4 x GN1/1-40, 230 V, 50 Hz, 27,6 kW Netto Gewicht: 102 kg **Gas range with oven** 800 x 900 x 900 mm, 4 burners - 1x 3,5 kW, 1x 5 kW, 2x 8 kW, robust stainless steel grid, convection oven 3,13 kW, for 4x GN1/1-40, 230 V, 50 Hz, 27,6 kW net weight: 102 kg **GN 1/1**	**CF-90-11GE**	**3.200,00**
 inkl. 1 Rost GN2/1 **incl. 1 grid GN2/1**	**Gasherd mit Backofen** 800 x 900 x 900 mm, 4 Brenner - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robustes Edelstahl Sternrost, Ober- und Unterhitze Ofen 6 kW, für GN2/1, Kapazität: 8 x GN1/1-40, 400 V, 3N, 50 Hz, 30,5 kW Netto Gewicht: 105 kg **Gas range with oven** 800 x 900 x 900 mm, 4 burners - 1 x 3,5 kW, 1 x 5kW, 2 x 8 kW, robust stainless steel grid, electric oven 6 kW, for GN2/1, capacity: 8x GN1/1-40, 400 V, 3N, 50 Hz, 30,5 kW net weight: 105 kg **GN 2/1**	**CF-90-21GE**	**3.330,00**

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
	Elektroherd mit Unterbau 800 x 900 x 900 mm, 4 Platten - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 Regelstufen, elektro Platten mit Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 14 kW Netto Gewicht: 86 kg **Electric range with base** 800 x 900 x 900 mm, 4 plates - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 level control, plates with thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 14 kW net weight: 86 kg	**PC-90E**	**2.199,00**
 inkl. 1 Rost GN1/1 **incl. 1 grid GN1/1**	**Elektroherd mit Backofen** 800 x 900 x 900 mm, 4 Platten - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 Regelstufen, elektro Platten mit Wärmeschutz, Umluftofen 3,13 kW, 4 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW Netto Gewicht: 109 kg **Electric range with oven** 800 x 900 x 900 mm, 4 plates - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 level control, electric plates with thermic protection, convection oven 3,13 kW, 4 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW net weight: 109 kg **GN 1/1**	**CF-90-11-E**	**3.100,00**
 inkl. 1 Rost GN2/1 **incl. 1 grid GN2/1**	**Elektroherd mit Backofen** 800 x 900 x 900 mm, 4 Platten - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 Regelstufen, elektro Platten mit Wärmeschutz, Ober- und Unterhitze ofen 6 kW für GN 2/1, 8 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW Netto Gewicht: 113 kg **Electric range with oven** 800 x 900 x 900 mm, 4 plates - 4x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 level control, electric plates with thermic protection, upper and under heat oven 6 kW for GN 2/1, 8 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW net weight: 113 kg **GN 2/1**	**CF-90-21-E**	**3.230,00**

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
	Griddleplatte, **Arbeitsfläche glatt / surface smooth** 400 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), Arbeitsfläche 310 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW Netto Gewicht: 71 kg	**FTH-90/40ET**	**1.630,00**
	Griddle plate, **Arbeitsfläche gerillt / surface grooved** 400 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), working surface 310 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW net weight: 71 kg	**FTR-90/40ET**	**1.770,00**
	Griddleplatte, chrome 400 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), glatte Arbeitsfläche 310 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW Netto Gewicht: 71 kg	**FTH-C-90/40ET**	**2.090,00**
	Griddle plate, chrome 400 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), smooth working surface 310 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW net weight: 71 kg		
	Griddleplatte **Arbeitsfläche glatt / surface smooth** 800 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), Arbeitsfläche 710 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW Netto Gewicht: 126 kg	**FTH-90/80ET**	**2.340,00**
	Griddle plate **Arbeitsfläche gerillt / surface grooved** 800 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), working surface 710 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW net weight: 126 kg	**FTR-90/80ET**	**2.610,00**
	Arbeitsfläche 1/2 glatt, 1/2 gerillt / surface 1/2 smooth, 1/2 grooved	**FTHR-90/80ET**	**2.480,00**
	Griddleplatte, chrome 800 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), glatte Arbeitsfläche 710 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW Netto Gewicht: 126 kg	**FTH-C-90/80ET**	**2.970,00**
	Griddle plate, chrome 800 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), smooth working surface 710 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW net weight: 126 kg		

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
Elektro	**Kochkessel, elektro 100 Liter** 800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 100 L, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, Netto Gewicht: 140 kg **Boiling kettle, electric 100 litres** 800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 100 l, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, net weight: 140 kg	BI-90/100ET	6.499,00
Elektro	**Kochkessel, elektro 150 Liter** 800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 150 L, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, Netto Gewicht: 150 kg **Boiling kettle, electric 150 litres** 800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 150 l, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, net weight: 150 kg	BI-90/150ET	6.597,00
Gas	**Kochkessel, gas 100 Liter** 800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 100 L, mit Piezozündung, 22,5 kW Netto Gewicht: 140 kg **Boiling kettle, gas 100 litres** 800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 100 l, with piezo ignition, 22,5 kW net weight: 140 kg	BI-90/100G	6.699,00
Gas	**Kochkessel, gas 150 Liter** 800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 150 L, mit Piezozündung, 22,5 kW, Netto Gewicht: 150 kg **Boiling kettle, gas 150 litres** 800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 150 l, with piezo ignition, 22,5 kW, net weight: 150 kg	BI-90/150G	6.899,00

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
Elektro	**Kippbratpfanne, elektro** 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechaninmus, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 162 kg **Tilting pan, electric** 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 162 kg **Pfanne und Boden aus Edelstahl /** **Pan and bottom made of stainless steel**	**BR-90/80ET** **BR-90/80ET/N**	**4.590,00** **4.890,00**
Elektro	**Kippbratpfanne, elektro** 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechaninmus mit Motor, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 167 kg **Tilting pan, electric** 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 167 kg **Pfanne und Boden aus Edelstahl /** **Pan and bottom made of stainless steel**	**BRM-90/80ET** **BRM-90/80ET/N**	**5.220,00** **5.380,00**
Elektro	**Kippbratpfanne, elektro** 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechaninmus, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 230 kg **Tilting pan, electric** 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 230 kg **Pfanne und Boden aus Edelstahl /** **Pan and bottom made of stainless steel**	**BR-90/120ET** **BR-90/120ET/N**	**4.690,00** **5.440,00**
Elektro	**Kippbratpfanne, elektro** 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechaninmus mit Motor, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 240 kg **Tilting pan, electric** 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 240 kg **Pfanne und Boden aus Edelstahl /** **Pan and bottom made of stainless steel**	**BRM-90/120ET** **BRM-90/120ET/N**	**5.680,00** **6.380,00**

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
Gas	**Kippbratpfanne, gas** 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechaninmus, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 22 kW, Netto Gewicht: 162 kg **Tilting pan, gas** 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 22 kW, net weight: 162 kg	**BR-90/80G**	**4.360,00**
	Pfanne und Boden aus Edelstahl / **Pan and bottom made of stainless steel**	**BR-90/80G/N**	**4.660,00**
Gas	**Kippbratpfanne, gas** 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechaninmus mit Motor, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 22 kW, Netto Gewicht: 167 kg **Tilting pan, gas** 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 22 kW, net weight: 167 kg	**BRM-90/80G**	**5.490,00**
	Pfanne und Boden aus Edelstahl / **Pan and bottom made of stainless steel**	**BRM-90/80G/N**	**5.790,00**
Gas	**Kippbratpfanne, gas** 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechaninmus, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 30 kW, Netto Gewicht: 235 kg **Tilting pan, gas** 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 30 kW, net weight: 235 kg	**BR-90/120G**	**5.050,00**
	Pfanne und Boden aus Edelstahl / **Pan and bottom made of stainless steel**	**BR-90/120G/N**	**5.680,00**
Gas	**Kippbratpfanne, gas** 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechaninmus mit Motor, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 30 kW, Netto Gewicht: 245 kg **Tilting pan, gas** 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 30 kW, net weight: 245 kg	**BRM-90/120G**	**6.020,00**
	Pfanne und Boden aus Edelstahl / **Pan and bottom made of stainless steel**	**BRM-90/120G/N**	**6.720,00**

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	2 Flammen Gasherd **mit Pilotflamme** 400 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 60 kg 12,5 kW, High Power **Range, gas, 2 burners** **with pilot flame,** 400 x 900 x 900 mm, open stand, 60 kg, 12,5 kW, High Power	**G9F2M**	**1.590,00**
	4 Flammen Gasherd **mit Pilotflamme** 800 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 100 kg, 22 kW, High Power **Range, gas, 4 burners** **with pilot flame,** 800 x 900 x 900 mm, open stand, 100 kg, 22 kW, High Power	**G9F4M**	**2.565,00**
	4 Flammen Gasherd **mit Pilotflamme** 800 x 900 x 900 mm, mit Gasbackofen 2/1 GN, 29,8 kW, High Power, 141 kg **Range, gas, 4 burners** **with pilot flame,** 800 x 900 x 900 mm, with gas oven 2/1 GN, 29,8 kW, High Power, 141 kg	**G9F4+FG**	**3.495,00**
	4 Flammen-Gasherd **mit Pilotflamme** 800 x 900 x 900 mm, 400 V, mit Elektrobackofen 2/1 GN, 29,5 kW, High Power, 147 kg **Range, gas, 4 burners** **with pilot flame,** 800 x 900 x 900 mm, 400 V, with electric oven 2/1 GN, 29,5 kW, High Power, 147 kg	**G9F4+FE**	**3.835,00**

Reduzierstern
Reduction grate
€ **10,40**

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	6 Flammen Gasherd **mit Pilotflamme** 1200 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 34,5 kW, High Power, 143 kg **Range, gas, 6 burners** **with pilot flame,** 1200 x 900 x 900 mm, open stand, 34,5 kW, High Power, 143 kg	**G9F6M**	**3.330,00**
	6 Flammen Gasherd **mit Pilotflamme** 1200 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, mit Gasbackofen 2/1 GN, 42,3 kW, High Power, 194 kg **Range, gas, 6 burners** **with pilot flame,** 120 0x 900 x 900 mm, 194 kg, open stand, with gas oven 2/1 GN, 42,3 kW, High Power	**G9F6+FG**	**4.660,00**
	6 Flammen-Gasherd **mit Pilotflamme** 1200 x 900 x 900mm, offener Unterbau, mit Elektrobackofen 2/1 GN, 42 kW, High Power, 194 kg **Range, gas, 6 burners** **with pilot flame,** 1200 x 900 x 900 mm, open stand, with electric oven 2/1 GN, 42 kW, High Power, 194 kg	**G9F6+FE**	**5.020,00**
	6 Flammen-Gasherd **mit Pilotflamme** 1200 x 900 x 900 mm, mit Gasbackofen (4 x 1045 x 530 mm), 46,5 kW, High Power, 214 kg **Range, gas, 6 burners** **with pilot flame,** 1200 x 900 x 900 mm, with gas oven, (4 x 1045 x 530 mm), 46,5 kW, High Power, 214 kg **Liefertermin: 4 Wochen /** **Delivery period: 4 weeks**	**G9F6+T**	**4.999,00**

Reduzierstern
Reduction grate
€ **10,40**

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	8 Flammen-Gasherd **mit Pilotflamme** 1600 x 900 x 900 mm, mit 2 x Gasbackofen 2 x 2/1 GN 59,6 kW, High Power, 280 kg **Range, gas, 8 burners** **with pilot flame,** 1600 x 900 x 900 mm, with 2 gas ovens 2x 2/1 GN, 59,6 kW, High Power, 280 kg,	G9F8+2FG	6.745,00
	8 Flammen-Gasherd **mit Pilotflamme** 1600 x 900 x 900mm, mit 2 x Elektrobackofen 2 x 2/1 GN, 55,8 kW, High Power, 284 kg **Range, gas, 8 burners** **with pilot flame,** 1600 x 900 x 900 mm, with 2 electric ovens 2 x 2/1 GN, 55,8 kW, High Power, 284 kg,	G9F8+2FE	6.220,00
	Glühplattenherd, Gas 800 x 900 x 900 mm, mit Piezzozündung, Gasbackofen 2/1 GN (530 x 650 x 400 mm) 22,8 kW, High Power, 201 kg **Gas radient hotplate** 800 x 900 x 900 mm, with piezoelectric device, gas oven 2/1 GN (530 x 650 x 400 mm), 22,8 kW, High Power, 201 kg,	G9TP+FG	4.010,00
	Glühplattenherd, Gas 1200 x 900 x 900 mm, mit Piezzozündung, 2 Pilotflammen, mit Gasbackofen 4 x 2/1 GN offener Unterbau (685 x 550 x 295 mm) 35,3 kW, High Power, 250 kg **Gas radient hotplate** 1200 x 900 x 900 mm, with piezoelectric device, 2 pilot flames, with gas oven 4 x 2/1 GN, open stand (685 x 550 x 295 mm), 35,3 kW, High Power, 250 kg,	G9TP2F+FG	5.260,00

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	Fritteuse, gas 400 x 900 x 900 mm, 20 kW, 22 Liter 2 Körbe: 135 x 420 x 150 mm Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, Fettkontainer, Piezzozündung **Fryer, gas** 400 x 900 x 900 mm, 13 kW, 22 litres 2 baskets: 135 x 420 x 150 mm stainless steel, safety guard in tank, fat container, piezoelectric device	**9GL22m** GAS	**2.975,00**
	DoppelFritteuse, gas 800 x 900 x 900 mm, 2x 22 Liter, 4 Körbe: 135 x 420 x 150 mm, Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, 2 Fettkontainer, 2x 20 kW **Double-fryer, gas** 800 x 900 x 900 mm, 2x 22 litres, 4 baskets: 135 x 420 x 150 mm, stainless steel, safety guard in tank, 2 fat containers, 26 kW	**9GL22+22M** GAS	**5:105,00**
	Griddleplatte, gas 400 x 900 x 900 mm, **glatt**, offener Unterbau, 7 kW, 77 kg **Griddle plate, gas** 400 x 900 x 900mm, **smooth**, open stand, 7 kW, 77 kg **Chromstahl** **chrome steel**	**G9FL4M** GAS **G9FL4M/CR**	**1.928,00** **2.635,00**
	Griddleplatte, gas 800 x 900 x 900 mm, **glatt**, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 14 kW, 128 kg **Griddle plate, gas** 800 x 900 x 900mm, **smooth**, 2 cooking areas, open stand, 14 kW, 128 kg **Chromstahl** **chrome steel**	**G9FL8M-2** GAS **G9FL8M-2/ CR**	**2.680,00** **3.920,00**

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	Lavasteingrill, gas 400 x 900 x 900 mm, Grill aus rostfreiem Stahl, 9 kW, offener Unterbau, 57 kg **Lava stone grill, gas** 400 x 900 x 900 mm, grill made of stainless steel, 9 kW, open stand, 57 kg,	**G9PL40M**	**2.360,00**
	Lavasteingrill, gas 800 x 900 x 900 mm, Grill aus rostfreiem Stahl, 19 kW, offener Unterbau, 100 kg **Lava stone grill, gas** 800 x 900 x 900 mm, grill made of stainless steel, 19 kW, open stand, 100 kg,	**G9PL80M**	**3.085,00**
	Nudelkocher, gas 400 x 900 x 900 mm, 1 Becken aus rostfreiem Stahl, 13 kW, Unterbau mit 1 Tür, 54 kg, Fassungsvermögen Becken: 40 Liter **Pasta cooker, gas** 400 x 900 x 900 mm, 1 basin made of stainless steel, 13 kW, stand with 1 door, 54 kg, capacity of basin: 40 litres **Lieferung ohne Körbe** **Delivery without baskets!**	**G9CP40**	**2.760,00**
	Nudelkocher, gas 400 x 900 x 900 mm, 2 Becken aus rostfreiem Stahl, 26 kW, Unterbau mit 2 Türen Fassungsvermögen Becken: 2 x 40 Liter **Pasta cooker, gas** 400 x 900 x 900 mm, 2 basins made of stainless steel, 26 kW, stand with 2 doors capacity of basin: 2x 40 litres **Lieferung ohne Körbe** **Delivery without baskets!**	**G9CP80**	**4.670,00**

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	Elektroherd 400 x 900 x 900 mm, 2 Viereckkochplatten à 300 x 300mm, offener Unterbau, 400 V, 7 kW, High Power, 49,5 kg **Range, electric** 400 x 900 x 900 mm, 2 square hotplates each 300 x 300 mm, open stand, 400 V, 7 kW, High Power 49,5 kg,	**E9PQ2M**	**2.050,00**
	Elektroherd 800 x 900 x 900 mm, 4 Viereckkochplatten à 300 x 300 mm, offener Unterbau, 400 V, 14 kW, High Power, 73 kg **Range, electric** 800 x 900 x 900 mm, 4 square hotplates each 300 x 300 mm, open stand, 400 V, 14 kW, High Power, 73 kg,	**E9PQ4M**	**3.215,00**
	Elektroherd 800 x 900 x 900 mm, 4 Viereckkochplatten à 300 x 300mm, mit Elektrobackofen 4 x2/1 GN 21,5 kW, 400 V, High Power, 131 kg **Range, electric** 800 x 900 x 900 mm, 4 square hotplates each 300 x 300mm, with electric oven 4 x 2/1 GN, 21,5 kW, 400 V, High Power, 131 kg	**E9PQ4+FE**	**4.590,00**
	Elektroherd 1200 x 900 x 900 mm, 6 Viereckkochplatten à 300 x 300 mm, mit Elektrobackofen 4 x 2/1 GN, offener Unterbau, 400V, 28,5 kW, High Power **Range, electric** 1200 x 900 x 900 mm, 6 square hotplates each 300 x 300 mm, with electric oven 4x 2/1 GN, open stand, 400 V, 28,5 kW, High Power	**E9PQ6+FE**	**6.070,00**

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	Fritteuse, elektro 400 x 900 x 900 mm, 9 kW, 15 Liter, 55 kg, Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, Fettkontainer, Unterbau mit 1 Tür, **Fryer, electric** 400 x 900 x 900 mm, 9 kW, 15 liter, 55 kg, stainless steel, safety guard in tank, fat container, stand with 1 door	E9F15-4M	2.497,00
	mit 18 Liter, 14 kW **with 18 litres, 14 kW**	E9F18-4M	2.620,00
	Doppel Fritteuse, elektro 800 x 900 x 900 mm, 2 x 15 Liter, 2 x 9 kW, Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, 2 Fettkontainer, Unterbau mit 2 Türen, 102 kg **Double fryer, electric** 800 x 900 x 900 mm, 2 x 15 Liter, 2 x 9 kW, stainless steel, safety guard in tank, 2 fat container, stand with 2 doors, 102 kg,	E9F15-8M	4.045,00
	mit 2x18 l, 2x14 kW **with 2x18 l, 2x14 kW**	E9F18-8M	4.240,00
	Elektro-Griddleplatte 400 x 900 x 900 mm, **glatt**, offener Unterbau, 5,7 kW, 74 kg **Griddle plate, electric** 400 x 900 x 900 mm, **smooth**, open stand, 5,7 kW, 74 kg	E9FL4M	1.985,00
	Chromstahl **chrome steel**	E9FL4M/CR	2.595,00
	Elektro-Griddleplatte 800 x 900 x 900 mm, **glatt**, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 11,4 kW, 126 kg **Griddle plate, electric** 800 x 900 x 900 mm, **smooth**, 2 cooking areas, open stand, 11,4 kW, 126 kg,	E9FL8M-2	3.095,00
	Chromstahl **chrome steel**	E9FL8M-2/ CR	3.870,00
	Elektro-Griddleplatte 800 x 900 x 900 mm, **½ glatt, ½ gerillt**, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 11,4 kW, 126 kg **Griddle plate, electric** 800 x 900 x 900mm, **½ smooth, ½ grooved**, 2 cooking areas, open stand, 11,4 kW, 126 kg	E9FM8M-2	2.995,00

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	Bain-Marie, elektro 400 x 900 x 900 mm, 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3, offener Unterbau, 1,5 kW, 230 V, 44 kg **Bain-Marie, electric** 400 x 900 x 900 mm, 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3, open stand, 1,5 kW, 230 V, 44 kg	**E9BM4M**	**1.560,00**
	Bain-Marie, elektro 800 x 900 x 900 mm, 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3, offener Unterbau, 3 kW, 230 V, 65 kg **Bain-Marie, electric** 800 x 900 x 900 mm, 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3, open stand, 3 kW, 230 V, 65 kg	**E9BM8M**	**2.120,00**
	Arbeitstisch 400 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 45 kg **Work table** 400 x 900 x 900 mm, open stand, 45 kg	**N9T4M**	**1.095,00**
	Arbeitstisch 400 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 74 kg **Work table** 400 x 900 x 900 mm, open stand, 74 kg	**N9-8M**	**1.215,00**

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	Elektro-Kochkessel 800 x 900 x 900 mm, doppelwandig, 400 V, 13 kW, 100 Liter, 140 kg, Direktbeheizung Abmessung Wanne: Ø 600 x 420 mm **Boiling kettle, electric** 800 x 900 x 900 mm, double-walled, 400 V, 13 kW, 100 litres, 140 kg, direct heating dimensions of basin: Ø 600 x 420 mm	**E9P10D** EL	**5.835,00**
	Elektro-Kochkessel 800 x 900 x 900 mm, doppelwandig, 400 V, 16 kW, 100 Liter, Indirektbeheizung, 140 kg, Abmessung Wanne: Ø 600 x 420 mm **Boiling kettle, electric** 800 x 900 x 900 mm, double-walled, 400 V, 16 kW, 100 litres, indirect heating, 140 kg dimensions of basin: Ø 600 x 420 mm	**E9P10I** EL	**6.695,00**
	Kippbratpfanne, Elektro 800 x 900 x 900 mm, Inoxbecken, 80 Liter, 9,9 kW, 400 V, 156 kg **Tilting pan, electric** 800 x 900 x 900 mm, basin made of inox, 80 litres, 9,9 kW, 400 V, 156 kg	**E9BR8** EL	**5.190,00**
	Kippbratpfanne, Gas 800 x 900 x 900 mm, Inoxbecken, 80 Liter, 30 kW, 162 kg **Tilting pan, gas** 800 x 900 x 900 mm, basin made of inox, 80 litres, 30 kW, 162 kg	**G9BR8** GAS	**5.040,00**

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Serie Kraft 900

Warum soll man sich eine intelligente Küche anschaffen?

Eine intelligente Küche hilft, die Arbeit zu erleichtern. Die Kraft Serie 900 wurde genau mit diesem Ziel geplant und gebaut. Sie ist solide und besteht aus Edelstahl 18/10. Die Arbeitsplatten mit einer Stärke von 2 mm, sorgen für eine lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit. Sie ist körpergerecht, mit geform, geneigten Armaturen und mit großen Handgriffen zur einfachen Betätigung ausgestattet.

Eine absolute hochwertige und solide Geräteserie für den Profi, bestens ausgelegt um auch für große Events gerüstet zu sein.

Diese Serie besteht aus Stand und Tischgeräten, als verschweißter Arbeitsplatz mit einfachen Kupplungssystem, alles mit Fußleisten. Mögliche zusätzliche Ausstattung mit bodenstehenden oder hängenden Seiten für Kochfelder.

- Alle Geräte sind CE –zertifiziert
- Bautiefe 900 mm
- Höhe 840 - 900 mm
- Geräte in Gas und Elektroausführung lieferbar
- Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt
- Flüssiggasdüsen und Erdgas L liegen bei

Für diese Geräte gewähren wir 1 Jahr Vollgarantie!

Series Kraft 900

Why we to buy a smart kitchen?

A smart kitchen helps to make work easier. The Kraft Series 900 was designed and built with exactly this goal. It is solid and consists made of stainless steel 18/10 with work plates with a thickness of 2 mm ensure long life and reliability. It is equipped with ergonomically shaped and inclined valves with large handles for easy operation.

Absolute quality and sound equipment series for the professional, well designed in order to be prepared for big events.

This series consists of table and stand devices, as welded work with simple coupling system, everything with skirting. Possible additional equipment with floor standing or hanging pages for Hobs.

- All units are CE certified
- depth 900 mm
- height 840 - 900 mm
- devices in gas and electric versions available
- gas devices are set to natural gas
- LPG and natural gas nozzles are included in delivery

This unit's grant with one year full warranty!

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde

Die Serie der Gasherde besteht aus 13 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 Tischgeräte
- 3 Geräte auf einem offenem Untergestell
- 2 Geräte mit Gas- oder Elektrobackofen
- 4 Geräte mit Gas- oder Elektrobackofen in der Größe GN 2/1
- der Backofen ist kombinierbar mit neutralem Seitenschrank
- oder mit einem beheizten Wärmeschrank, mit von 50°C bis 90°C einstellbaren Temperaturen
- 1 Gerät mit Maxi-Gasbackofen
- Die Frontblenden sind mit zum Bediener hingeneigten Knebeln versehen
- Knebel mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten
- An allen Herden sind Brenner mit 3,5 kW und 5,6 kW Leistung und mit stabilisierter Flamme aus vernickelten Gusseisen installiert
- Thermoelement-Sicherheitsventile mit Zündflamme
- Für den perfekten Schutz der Thermoelemente sind die Brenner mit einer speziellen „kuppelförmigen“ Schutzvorrichtung versehen
- Schwarze, säurebeständige Zweiflammenroste aus emaillierten Gusseisen
- Tropfauffangschale aus Edelstahl
- zum garen großer Fleisch- oder Fischstücke, ist der Gasbackofen GN 2/1 groß
- spezielle Größe bei Gasbacköfen lieferbar (937 x 641 x 390 mm)
- Die Backöfen werden durch einen Brenner aus Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme erhitzt und über ein Thermostat kontrolliert das die Temperatur von 100°C bis 300°C regelt
- Ausziehbare Böden in den Gasbacköfen aus Gusseisen
- Die hohe Leistung der Gasbacköfen wird von den Böden aus gerippten Gusseisen mit hoher Strahlleistung gewährleistet
- Die Elektrobacköfen sind mit Ober und Unterhitze beheizbar, die Temperatur kann über einen Wählschalter und ein einziges Thermostat unabhängig eingestellt werden in einem Bereich zwischen zwischen 50°C und 300°C
- Ausziehbare Böden in Elektrobacköfen aus Edelstahl
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung
- Vor Ort leicht auswechselbare Backofentürdichtung aus Silicon Gummi

Gas ranges

The series of gas ranges consists of 13 combined models, the outer cladding and the high adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 table devices
- 3 devices with open stand
- 2 devices with gas- or electric oven
- 4 devices with gas- or electric oven GN2/1
- The oven is combined with neutral sideboard
- Or with a heat cabinet, with temperature of 50°C up to 90°C
- 1 device with maxi gas oven
- The drawer front with toggle inclined to the user
- Toggles with gasket against the penetration of liquid
- Burners power 3,5 kW and 5,6 kW and flame stabilized nickel-plated cast iron
- Thermocouple safety valve with pilot light
- The burners are perfect for the protection of the thermocouples provided a special „dome-shaped“ guard
- Black, acid-resistant dual flame grates enameled cast iron
- Drip tray made of stainless steel
- to cook large pieces of meat or fish, the oven GN 2/1 is large
- Gas ovens available at special size (937 x 641 x 390 mm)
- The ovens are made of stainless steel with a torch self-stabilizing heating flame and a thermostat controls the temperature of 100 °C to 300 °C controls
- Extractable soil in the gas ovens cast iron
- The high performance of gas ovens is ripped from the floors Cast iron guaranteed with high beam power
- The electric ovens are heated with top and bottom heat, the Temperature may be a selector switch and a single Thermostat be independently adjusted in a range between between 50°C and 300°C
- Extractable soil in electric ovens in stainless steel
- Safety thermostat against possible overheating
- Locally easily replaceable oven door gasket made of silicone rubber

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Flammen Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 10,5 kW · 2 Kochstellen: 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 46 kg	· 2 burners gas range as a table device · Total power: 10,5 kW · 2 hobs: 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Weight 46 kg		
	400 x 900 x 280 mm	**400 x 900 x 280 mm**	92/10 TCG	**1.560,00**
	· 4 Flammen Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 21,7 kW · 4 Kochstellen: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 88 kg	· 4 burners gas range as a table device · Total power: 21,7 kW · 4 hobs: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Weight 88 kg		
	800 x 900 x 280 mm	**800 x 900 x 280 mm**	94/10 TCG	**2.390,00**
	· 6 Flammen Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 32,2 kW · 6 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Gewicht 123 kg	· 6 burners gas range as a table device · Total power: 32,2 kW · 6 hobs: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Weight 123 kg		
	1200 x 900 x 280 mm	**1200 x 900 x 280 mm**	96/10 TCG	**3.390,00**
	· 2 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,5 kW · 2 Kochstellen: 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 70 kg	· 2 burners gas range with open stand · Total power: 10,5 kW · 2 hobs: 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Weight 70 kg		
	400 x 900 x 840/900 mm	**400 x 900 x 840/900 mm**	92/10 CG	**1.925,00**
	· 4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 21,7 kW · 4 Kochstellen: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 116 kg	· 4 burners gas range with open stand · Total power: 21,7 kW · 4 hobs: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Weight 116 kg		
	800 x 900 x 840/900 mm	**800 x 900 x 840/900 mm**	94/10 CG	**2.900,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 6 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 32,2 kW · 6 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Gewicht 157 kg	· 6 burners gas range with open stand · Total power: 32,2 kW · 6 hobs: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Weight 157 kg		
	1200 x 900 x 840/900 mm	**1200 x 900 x 840/900 mm**	96/10 CG	**4.020,00**
	· 4 Flammen mit Backofen · 4 Kochstellen: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW	· 4 burners with oven · 4 hobs: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW		
	800 x 900 x 840/900 mm · **Gasbackofen** Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, Gewicht 180 kg · Anschlusswert: 29,7 kW · Temperaturb.: 100°-300°C	**800 x 900 x 840/900 mm** · **Gas oven** internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, weight 180 kg · Total power: 29,7 kW · Temperature: 100°-300°C	94/10 CGG	**3.970,00**
	800 x 900 x 840/900 mm · **Elektrobackofen** Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, Gewicht 175 kg · Anschlusswert: 21,7 kW · Temperaturb.: 50°-300°C	**800 x 900 x 840/900 mm** · **Electric oven** internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, weight 175 kg · Total power: 21,7 kW · Temperature: 50°-300°C	94/10 CGE	**4.500,00**
	· 6 Flammen mit Backofen und Neutralschrank · 6 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW	· 6 burners with oven and neutral sideboard · 6 hobs: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW		
	1200 x 900 x 840/900 mm · **Gasbackofen** Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, Gewicht 250 kg · Anschlusswert: 44,2 kW · Temperaturb.: 100°-300°C	**1200 x 900 x 840/900 mm** · **Gas oven** internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, weight 250 kg · Total power: 44,2 kW · Temperature: 100°-300°C	96/10 CGG	**5.540,00**
	1200 x 900 x 840/900 mm · **Elektrobackofen** Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, Gewicht 175 kg · Anschlusswert: 32,2 kW · Temperaturb.: 50°-300°C	**1200 x 900 x 840/900 mm** · **Electric oven** internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, weight 175 kg · Total power: 32,2 kW · Temperature: 50°-300°C	96/10 CGE	**6.110,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 6 Flammen Gasherd mit **Elektrobackofen** (Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm) und Wärmeschrank (1,0 kW) · Anschlusswert: 32,2 kW · 6 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · 6 kW, 400 V - 3 Ph. · Gewicht 253 kg · Temperaturb.: 100°-300°C	· 6 burners gas range with **Electric oven** (internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm) and heating cabinet (1,0 kW) · Total power: 32,2 kW · 6 hobs: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · 6 kW, 400 V - 3 Ph. · Weight 253 kg · Temperature: 100°-300°C		
	1200 x 900 x 840/900 mm	**1200 x 900 x 840/900 mm**	96/10 CGG	**5.540,00**
	· 6 Flammen Gasherd mit **Maxi-Gasbackofen** Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 12 kW, Gewicht 248 kg · Anschlusswert: 44,2 kW · 6 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperaturb.: 100°-300°C	· 6 burners gas range with **Max-Gas oven** internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 12 kW, weight 248 kg · Total power: 44,2 kW · 6 hobs: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperature: 100°-300°C		
	1200 x 900 x 840/900 mm	**1200 x 900 x 840/900 mm**	96/10 CGGFL	**5.790,00**
	· 8 Flammen Gasherd mit **2 Gasbacköfen** Innenmaß: je 575 x 700 x 300 mm · 8 kW + 8 kW, Gewicht 330 kg · Anschlusswert: 59,4 kW · 8 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 4x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperaturb.: 100°-300°C	· 8 burners gas range with **2 Gas ovens** internal dimensions: je 575 x 700 x 300 mm · 8 kW + 8 kW, Weight 330 kg · Total power: 59,4 kW · 8 hobs: 2x 3,5 kW, 4x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperature: 100°-300°C		
	1600 x 900 x 840/900 mm	**1600 x 900 x 840/900 mm**	98/10 CGG	**7.510,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde

Die Serie der Elektroherde besteht aus 5 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

Gutes Schalten und Walten am Herd ist das Ziel: Zur Wahl stehen Herde mit quadratischen Kochplatten von jeweils 300 x 300 mm, die wasserdicht auf der Arbeitsplatte befestigt sind. Die Temperatureinstellung erfolgt über einen Wahlschalter mit 7 Stellungen und auf der Amaturenblende ist eine Anzeige angebracht die die Einschaltung des Heizvorganges anzeigt. Ein Thermostat begrenzt zufällige Übertemperaturen.

- 5 Geräte mit viereckigen Kochplatten

Die verscheidenen Versionen sind:

- 2 Tischgeräte
- 2 Modelle als Standgeräte mit offenem Unterbau
- 1 Modell mit Elektrobackofen
- Die Produktreihe bietet Herde mit quadratischen Kochplatten von 300 x 300 mm und 2,6 kW Leistung an
- Alle Kochplatten sind Wasserdicht an der Edelstahlarbeitsplatte befestigt
- Leistungsschalter mit 7 Positionen
- Kontrollleuchten die das aktivieren des Heizvorganges signalisieren
- Backofenabmessungen GN 2/1
- Die Backöfen sind ebenso wie die robusten Böden aus Edelstahl hergestellt
- Backofentemperatur von 50°C bis 300°C einstellbar
- Die Backöfen haben ein Thermostat und einen Wahlschalter, der die Ober und Unterhitze oder nur die Oberhitze oder nur die Unterhitze steuert. Somit ist eine hohe Anzahl möglicher Garungsarten gewährleistet und eine präzise Einstellung der einzelnen Arbeitsabläufe möglich
- Die Frontblenden sind mit zum Bediener hingeneigten Knebeln versehen
- Knebel mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung

Electric ranges

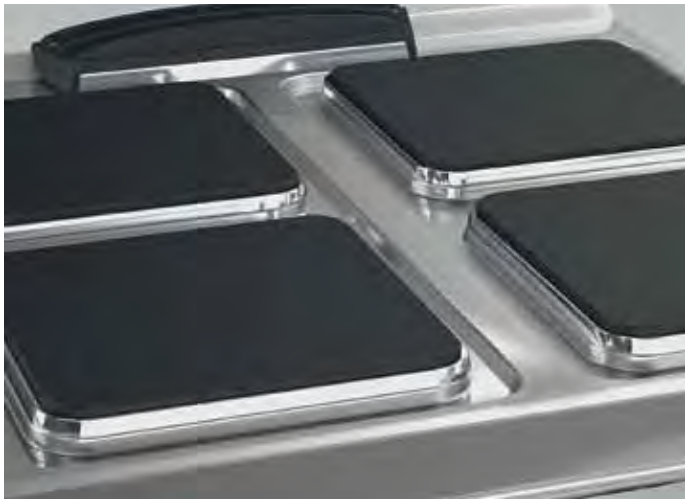
Our electric ranges series includes 5 models which can be combined with each other. Their external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

Our goal is to provide you with the best operating experience while cooking. The cooking plates are attached waterproof to the stainless steel plate and have a dimension of 300 x 300 mm. Temperature can be set via 7 step control knobs at the front. Activity of the heating elements is displayed by illuminating lights located at the front. A thermostat prevents the appliance from overheating.

- 5 Models with squarisch cooking plates

The following models are available:

- 2 table devices
- 2 floor-mounted models with open stand
- 1 model with electric oven
- Cooking plate dimensions are 300 x 300mm, power output is 2,3 kW
- All cooking plates have been attached waterproof to the stainless steel work plate
- 7 step control knobs
- Indicator lights, monitoring activity of the heating elements
- Electric oven dimensions: 1/2 GN
- Electric oven and shelves are made of stainless steel
- Temperature range of electric oven: 50°C - 300°C
- The electric oven features a thermostat and a control knob for three different operating modes: Top heat, bottom heat, top and bottom heat
- Tilted front panel for a better operating experience
- Sealed control knobs to prevent liquid entry
- Safety thermostat to prevent the appliance from overheating



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde/Electric ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Platten als Tischgerät · Anschlusswert: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2 Kochplatten 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 37 kg	· 2 plates as a table device · Total power: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2 cooking plates 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Weight 37 kg		
	400 x 900 x 250 mm	**400 x 900 x 250 mm**	92/10 TCEPQ	**2.110,00**
	· 4 Platten als Tischgerät · Anschlusswert: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 4 Kochplatten 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Gewicht 59 kg	· 4 plates as a table device · Total power: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 4 cooking plates 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Weight 59 kg		
	800 x 900 x 250 mm	**800 x 900 x 250 mm**	94/10 TCEPQ	**3.640,00**
	· 2 Platten mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2 Kochplatten 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 60 kg	· 2 plates with open stand · Total power: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2 cooking plates 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Weight 60 kg		
	400 x 900 x 870 mm	**400 x 900 x 870 mm**	92/10 CEPQ	**2.540,00**
	· 4 Platten mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 4 Kochplatten 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Gewicht 88 kg	· 4 plates with open stand · Total power: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 4 cooking plates 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Weight 88 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CEPQ	**3.970,00**
	· 4 Platten mit **Elektrobackofen** (6,0 kW) · Anschlusswert: 22,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 4 Kochplatten 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Backofeninnenmaß: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 175 kg	· 4 plates with **Electric oven** (6,0 kW) · Total power: 22,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 4 cooking plates 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 175 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CEEPQ	**5.710,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-/Glühplattenherde

Die Serie der Gas-/Glühplattenherde besteht aus 11 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 4 Tischgeräte
- 4 Geräte auf offenen Untergestellen
- 2 Geräte mit GN 2/1 Gasbacköfen
- 1 Gerät mit GN 2/1 Gas-Backöfen und Neutralschrank

- Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm
- Platte und Zentralkranz aus Gusseisen
- Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Piezozündung
- Temperaturregelung der Platte 50°C bis 500°C
- Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme
- Ausführung mit offenen Brennern: Brenner 3,5 ; 7,0 kW

Modell mit Gasbackofen:

Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelungzwischen 100°C bis 300°C

Gas-Solid top ranges

The series of gas solid top range consists of 11 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

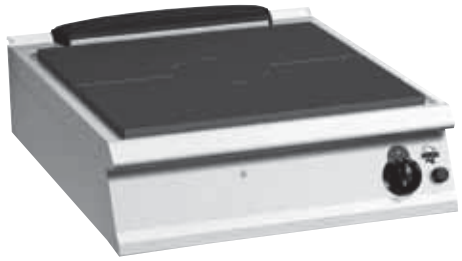
- 4 table devices
- 4 units with open standen
- 2 units with GN 2/1 gas oven
- 1 unit with GN 2/1 gas oven and neutral cabinet

- Working table height adjustable 840-900 mm
- Plate and a wreath made of cast iron
- Stainless steel burner with safety valve and thermocouple
- Piezo ignition
- Control of the plate temperature between 50°C to 500°C
- Safety valves with thermocouple and pilot light
- Version with open burners: Burner 3,5 ; 7,0 kW

Model with gas oven:

Heating by stainless steel burners with automatic stabilized flame, thermostatic temperature control between 100°C to 300°C

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel	Article	Code	€
	· Glühplatten Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 14,0 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Gewicht 125 kg	· Gas solid top range, table device · Total power: 14,0 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Weight 125 kg		
	800 x 900 x 250 mm	**800 x 900 x 250 mm**	94/10 TCTG	**2.370,00**
	· Glühplatten Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 17,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 7 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 125 kg	· Gas solid top range, table device · Total power: 17,5 kW · Power for the plate burner: 7 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 125 kg		
	800 x 900 x 250 mm	**800 x 900 x 250 mm**	94/10 TCTGDX	**2.650,00**
	· Glühplatten Gasherd als Tischgerät · offene Brenner rechts · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 155 kg	· Gas solid top range, table device · open burners right · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 155 kg		
	1200 x 900 x 250 mm	**1200 x 900 x 250 mm**	96/10 TCTGDX	**3.270,00**
	· Glühplatten Gasherd als Tischgerät · offene Brenner links · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 155 kg	· Gas solid top range, table device · open burners left · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 155 kg		
	1200 x 900 x 250 mm	**1200 x 900 x 250 mm**	96/10 TCTGSX	**3.270,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel	Article	Code	€
	· Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 14 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Gewicht 178 kg	· Gas solid top range with open stand · Total power: 14 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Weight 178 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CTG	**2.910,00**
	· Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 17,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 7 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 175 kg	· Gas solid top range with open stand · Total power: 17,5 kW · Power for the plate burner: 7 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 175 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CTGDX	**3.260,00**
	· Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · offene Brenner rechts · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 200 kg	· Gas solid top range with open stand · open burners right · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 200 kg		
	1200 x 900 x 870 mm	**1200 x 900 x 870 mm**	96/10 CTGDX	**4.040,00**
	· Glühplatten Gasherdmit offenem Unterbau · offene Brenner links · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 200 kg	· Gas solid top range with open stand · open burners left · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 200 kg		
	1200 x 900 x 870 mm	**1200 x 900 x 870 mm**	96/10 CTGSX	**4.040,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel	Article	Code	€
	· Glühplatten Gasherd mit **Gasbackofen** · Anschlusswert: 22,0 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung des Backofens: 8,0 kW · Innenmaß des Backofens: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 230 kg	· Gas solid top range with **gas oven** · Total power: 22,0 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 8,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 230 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CTGG	**4.290,00**
	· Glühplatten Gasherd mit **Gasbackofen** und 2 offene Gasbrenner rechts · Anschlusswert: 25,8 kW · Leistung des Plattenbrenners: 7 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Leistung des Backofens: 8,0 kW · Innenmaß des Backofens: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 225 kg	· Gas solid top range with **gas oven** and 2 open gas burners right · Total power: 25,8 kW · Power for the plate burner: 7 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Power of the oven: 8,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 225 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CTGGDX	**4.730,00**
	· Glühplatten Gasherd mit **Gasbackofen und** 2 offene Gasbrenner rechts · Anschlusswert: 32,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Leistung des Backofens: 8,0 kW · Innenmaß des Backofens: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 300 kg	· Gas solid top range with **gas oven** and 2 open gas burners right · Total power: 32,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Power of the oven: 8,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 300 kg		
	1200 x 900 x 870 mm	**1200 x 900 x 870 mm**	96/10 CTGGDX	**6.060,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-/Glühplattenherde

Die Serie der Glühplattenherde besteht aus 3 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 1 Tischgerät
- 1 Gerät auf offenem Untergestell
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen

Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 mm und 900mm. Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrolierter Strahlung und Sicherheitsthermostat. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50° und 400° C.

Modell mit Elektrobackofen:

- Gekapselte Widerstände für Ober und Unterhitze getrennt regulierbar
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50° und 300° C
- Elektrobackofen GN 2/1

Electric-Solid top ranges

The series of Solid Tops consists of 3 models, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 1 table device
- 1 unit with open stand
- 1 unit with GN 2/1 oven

Working table height adjustable between 840 mm and 900 mm. Each cooking zone heating by a heating element with safety thermostat and to Controlled radiation.

Model with electric oven:

- Encapsulated resistors for top and bottom heat separately adjustable
- Thermostatic temperature control between 50° and 300°C
- Electric oven GN 2/1

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Glühplattenherde/ Electric-Solid top ranges	Artikel	Article	Code	€
	· Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten als Tischgerät · Anschlusswert: 16 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 4,0 kW/400 V · Temperaturb.: 50°- 400°C · Gewicht 108 kg	· Electric solid top range with 4 solid top plates as table device · Total power: 16 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 4,0 kW/400 V · Temperature: 50°- 400°C · Weight 108 kg		
	800 x 900 x 280 mm	**800 x 900 x 280 mm**	94/10 TCTE	**5.085,00**
	· Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 16 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 4,0 kW/400 V · Temperaturb.: 50°- 400°C · Gewicht 125 kg	· Electric solid top range with 4 solid top plates and open stand · Total power: 16 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 4,0 kW/400 V · Temperature: 50°- 400°C · Weight 125 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CTE	**5.680,00**
	· Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und **Elektrobackofen** (Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm, Temperaturb.: 50°- 300°C) · Anschlusswert: 22 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 4,0 kW/400 V · Temperaturb.: 50°- 400°C · Leistung: 6 kW · Gewicht 195 kg	· Electirc solid top range with 4 solid top plates and **Electric oven** (Internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm, Temperature: 50°- 300°C) · Total power: 22 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 4,0 kW/400 V · Temperature: 50°- 400°C · Power: 6 kW · Weight 195 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CTEE	**6.880,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde

Die Serie der Glaskeramikherde besteht aus 5 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen

- Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente
- Bruchsicheres Glaskeramikfeld
- Heizzone 270 x 270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck
- Leistung der einzelnen Heizzonen 4 kW
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C

Modell mit Elektrobackofen:

- Ober und Unterhitze getrennt regulierbar
- ThermostatischeTemperaturregelung zwischen 50° und 300°C
- Backofenabmessung: GN 2/1

Cerane stove

The series consists of five models of ceramic glass hobs, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stands
- 1 unit with GN2/1 electric oven

- Working table height 840-900 mm adjustable
- Rounded to the operator control panels and sloping control elements
- Shatter-proof glass ceramic field
- Heating zone 270 x 270 mm, marking the ideal pot size by square imprint
- Power of the individual heating zones 4 kW
- Thermostatic temperature control 70 and 450°C

Model with electric oven:

- Upper and lower heating separately adjustable
- Thermostatic temperature control between 50° and 300°C
- Oven dimensions: GN 2/1

Ceranherde/Cerane stove	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Felder Ceraneherd als Tischgerät · Anschlusswert: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 Kochfelder 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 46 kg	· 2 ceramic glass plates as table device · Total power: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 hobs 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Weight 46 kg		
	400 x 900 x 250 mm	**400 x 900 x 250 mm**	92/10 TVTC	**2.690,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde/Cerane stove	Artikel	Article	Code	€
	· 4 Felder Ceraneherd als Tischgerät · Anschlusswert: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 Kochfelder 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 88 kg	· 4 ceramic glass plates as table device · Total power: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 hobs 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Weight 88 kg		
	800 x 900 x 250 mm	**800 x 900 x 250 mm**	94/10 TVTC	**4.190,00**
	· 2 Felder Ceraneherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 Kochfelder 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 60 kg	· 2 ceramic glass plates with open stand · Total power: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 hobs 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Weight 60 kg		
	400 x 900 x 870 mm	**400 x 900 x 870 mm**	92/10 VTC	**2.780,00**
	· 4 Felder Ceraneherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 Kochfelder 270 x 270 mm: 4x 4,0 kW · Gewicht 88 kg	· 4 ceramic glass plates with open stand · Total power: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 hobs 270 x 270 mm: 4x 4,0 kW · Weight 88 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 VTC	**4.350,00**
	· 4 Felder Ceraneherd mit **Elektrobackofen GN 2/1** (Temperaturb.: 50°-300°C, 6 kW/400V, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar) · Anschlusswert: 22,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 Kochfelder 270 x 270 mm: 4x 4,0 kW · Gewicht 175 kg	· 4 ceramic glass plates with **Electric oven GN 2/1** (Temperature: 50°-300°C, 6 kW/400V, upper- and lower heat separately adjustable) · Total power: 22,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 hobs 270 x 270 mm: 4x 4,0 kW · Weight 175 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 VTCE	**6.020,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde

Die Serie der Induktionsherde besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Tischgerät als E-WOK
- 1 Gerät als E-WOK mit offenem Untergestell

Bei den Induktionsherden werden die Kochfelder durch einen Kreis mit einem Durchmesser von 280 mm im Siebdruckverfahren gekennzeichnet. Die Leistung pro Feld beträgt 5 kW. Eine Sicherheitseinrichtung erfasst das Aufstellen eines Topfes und löst den Heizvorgang aus, bei einem nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch hingegen schaltet eine spezielle Sicherheitseinrichtung gegen Überhitzung den Heizvorgang aus. Eine Kontrollleuchte auf der Amaturenblende zeigt den aktuellen Heizvorgang an.

Induction ranges

The series of induction cookers, consists of 6 modules, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stand
- 1 table device E-WOK
- 1 unit E-WOK with open stand

For the induction cookers hobs are marked by a circle with a diameter of 280 mm in the screen printing process. The power is 5 kW per box. A security device detects the setting up of a pot and triggers the heating off when not used as intended, however, turns into a special safety device to prevent overheating of the heating process. An indicator light on the Amaturenblende shows the current heating.

Induktionsherde/Induction ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 Heizzonen Ø 220 mm: 2x 5,0 kW · Gewicht 70 kg	· 2 plates induction range as table device · Total power: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 heating zones Ø 220 mm: 2x 5,0 kW · Weight 70 kg		
	400 x 900 x 270 mm	**400 x 900 x 270 mm**	92/10 TCI	**8.140,00**
	· 4 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 Heizzonen Ø 220 mm: 4x 5,0 kW · Gewicht 132 kg	· 4 plates induction range as table device · Total power: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 heating zones Ø 220 mm: 4x 5,0 kW · Weight 132 kg		
	800 x 900 x 270 mm	**800 x 900 x 270 mm**	94/10 TCI	**13.780,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde/Induction ranges	Artikel	Article	Code	€
	· 2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 Heizzonen Ø 220 mm: 2x 5,0 kW · Gewicht 85 kg	· 2 plate induction range with open stand · Total power: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 heating zones Ø 220 mm: 2x 5,0 kW · Weight 85 kg		
	400 x 900 x 870 mm	**400 x 900 x 870 mm**	92/10 GCI	**8.140,00**
	· 4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 Heizzonen Ø 220 mm: 4x 5,0 kW · Gewicht 155 kg	· 4 plate induction range with open stand · Total power: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 heating zones Ø 220 mm: 4x 5,0 kW · Weight 155 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 GCI	**13.700,00**
	· WOK Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · 1 Heizzonen Ø 220 mm: 1x 5,0 kW · Gewicht 35 kg	· WOK induction range as a table device · Total power: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · 1 heating zones Ø 220 mm: 1x 5,0 kW · Weight 35 kg		
	400 x 900 x 270 mm	**400 x 900 x 270 mm**	92/10 TCIW	**5.980,00**
	· WOK Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · 1 Heizzonen Ø 220 mm: 1x 5,0 kW · Gewicht 50 kg	· WOK induction range with open stand · Total power: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · 1 heating zones Ø 220 mm: 1x 5,0 kW · Weight 50 kg		
	400 x 900 x 870 mm	**400 x 900 x 870 mm**	92/10 GCIW	**6.320,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Gas- und Elektrowasserbad (Bain-Marie)

Die Serie der Wasserbäder besteht aus 4 Modellen in Gasbetrieb und 4 Modellen für Elektrobetrieb, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte, als Gasausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Gasausführung

Gaswasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 92 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 94 /10 CBG

Das Gas-Wasserbad ist mit Brennern ausgestattet, die durch thermostatische Sicherheitsventile gesteuert werden sowie mit einer Piezo-Zündung.

- 2 Tischgeräte, als Elektroausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Elektroausführung

Elektrowasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 für 92 /10 CBE
- 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 für 94 /10 CBE

Das Elektro-Wasserbad ist mit gekapselten Heizwiderständen ausgestattet, die außerhalb am Becken positioniert sind.

Gas and electric water bath (Bain-Marie)

The series of water baths consists of 4 models for gas operation and 4 models for electric operation, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices, gas version
- 2 units with open stand, gas version

Gas water baths are ideal for keeping food warm, even for gentle cooking, when 100°C may not be achieved. Temperature setting between 30° and 90°C. The units are equipped with a perforated shelf and a free-wheel. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 92 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 94 /10 CBG

The gas water bath is equipped with burners by thermostatic safety valves are controlled as well as a Piezo ignition.

- 2 table devices, electric version
- 2 units with open stand, electric version

Electric water baths are ideal for keeping food warm, also for gentle cooking, when 100 ° C can not be reached allowed. Temperature setting between 30 ° C and 90 ° C. The devices are equipped with a perforated shelf and an overflowequipped. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 92 /10 CBE
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 94 /10 CBE

The water bath is equipped with electric heating elements encapsulated, which are positioned outside the pool.

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaswasserbad/ Gas water bath	Artikel	Article	Code	€
	· Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 50 kg	· Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 50 kg		
	400 x 900 x 250 mm	**400 x 900 x 250 mm**	92/10 TCBG	**1.850,00**
	· Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 85 kg	· Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 85 kg		
	800 x 900 x 250 mm	**800 x 900 x 250 mm**	94/10 TCBG	**2.340,00**
	· Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 67 kg	· Gas Bain-Marie with open stand · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 67 kg		
	400 x 900 x 870 mm	**400 x 900 x 870 mm**	92/10 CBG	**2.270,00**
	· Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 100 kg	· Gas Bain-Marie with open stand · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 100 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CBG	**2.890,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektrowasserbad/ Electric water bath	Artikel	Article	Code	€
	· Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 45 kg	· Electirc Bain-Marie as a table device · Total power: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 45 kg		
	400 x 900 x 250 mm	**400 x 900 x 250 mm**	92/10 TCBE	**1.825,00**
	· Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 75 kg	· Electirc Bain-Marie as a table device · Total power: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 75 kg		
	800 x 900 x 250 mm	**800 x 900 x 250 mm**	94/10 TCBE	**2.450,00**
	· Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 64 kg	· Electirc Bain-Marie with open stand · Total power: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 64 kg		
	400 x 900 x 870 mm	**400 x 900 x 870 mm**	92/10 CBE	**2.275,00**
	· Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 90 kg	· Electirc Bain-Marie with open stand · Total power: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 90 kg		
	800 x 900 x 870 mm	**800 x 900 x 870 mm**	94/10 CBE	**2.870,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Griddleplatten

Die Serie der Gasgrillplatten besteht aus 32 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 8 Tischgeräte, mit Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau und Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Tischgeräte, mit polierten und hartverchromten Kochflächen
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau, polierten und hartverchromten Kochflächen

Griddle Platten sind ideale Geräte, um Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier mit oder ohne minimale Fettzugabe zu „grillen“ und so diätetisch korrekte und leicht verdauliche Speisen zu kreieren. Dank ihres „eigentümlichen“ thermischen Verhaltens, das darin besteht, nur dann zu kochen, wenn die Speise ihre Platte berührt, vermeiden die polierten, hart verchromten Griddleplatten insbesondere kostspielige und lästige Wärmeverluste und unterstreichen die Endqualität des Produktes und sind ganz leicht zu reinigen. Das Kraft 900 Sortiment sieht auch vollständig oder teilweise gerillte Platten vor, um den Nahrungsmitteln das typische Rostzeichen zu verleihen.

- Kochflächen aus poliertem Stahl oder hartverchromt und poliert
- Platten um 10 mm nach vorn geneigt
- Umlaufende Spritzschutz-Aufkantung
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschublade
- Temperaturen zwischen 50°C und 350°C einstellbar
- Zwei Heizzonen mit doppelten unabhängigen Steuerungen bei den 80 cm Modellen
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden und Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern und Temperaturregelung durch Thermostat
- Heizkörper Bertriebskontrollleuchte
- Die Modelle mit hartverchromter und polierter Platte sind mit einem Sicherheitsthermostat (max. 300°C) gegen unerwartete Überhitzung ausgestattet

Griddle plates

The series of gas grill plates consists of 32 combined models, the outer covering and the height-adjustable feet in stainless steel AISI 18/10.

- 8 table devices, with cooking surfaces made of polished steel
- 8 units with open stand and cooking surfaces made of polished steel
- 8 table devices, with polished and chrome cooking surfaces
- 8 units with open stand, polished and chrome cooking surfaces

Griddle plates are ideal devices to meat, fish, vegetables and eggs with or without minimal fat addition to “broil” and so nutritionally to create accurate and easily digestible foods. Thanks to their “peculiar” thermal behavior, which is only to cook when the food touches her plate, avoid the polished, hard chrome plated griddles particularly costly and annoying heat loss and emphasize the quality of the final product and are very easy to clean. The power line 900 also provides totally or partially grooved front plate, in order to give the food the typical Rust characters.

- Cookind surfaces made of polished steel or chrome and polished
- Surface inclined by 10 mm to the front
- Spray protection on all sides
- Trough with drain hole and pull-fat collection drawer
- Temperature between 50°C and 350°C adjustable
- Two heating zones with independent controls for the 80 cm models
- Gas devices with burners, by safety thermostat with thermocouples controlled and piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating elements and temperature control by thermostat
- Heater indicator light
- The devices with polished chromed plate are with safety thermostat (max 300°C) against unexpected overheating.

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt, als Tischgerät	· Gas griddle plate with **iron plate**, smooth, table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 71 kg	92/10 TFTG	**1.965,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 100 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 100 kg	93/10 TFTG	**2.285,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 130 kg	94/10 TFTG	**3.070,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **iron plate**, smooth and open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTG	**2.470,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 130 kg	93/10 FTG	**2.925,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTG	**3.560,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt, als Tischgerät	· Gas griddle plate with **iron plate**, grooved, as a table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 71 kg	92/10 TFTGR	**2.055,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 100 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 100 kg	93/10 TFTGR	**2.425,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 130 kg	94/10 TFTGR	**3.070,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **iron plate**, grooved and open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 7,0 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 7,0 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTGR	**2.610,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 130 kg	93/10 FTGR	**3.070,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTGR	**3.790,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät	· Gas griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved table device		
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 100 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 100 kg	93/10 TFTG1/3R	**2.385,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 130 kg	94/10 TFTG1/3R	**2.980,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved, open stand		
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 130 kg	93/10 FTG1/3R	**3.015,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTG1/3R	**3.640,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt, als Tischgerät	· Gas griddle plate with **chrome plate**, smooth, table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 71 kg	92/10 TFTTGC	**2.610,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 100 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 100 kg	93/10 TFTTGC	**3.145,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 21,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 130 kg	94/10 TFTTGC	**3.775,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **chrome plate**, smooth and with open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTTGC	**3.095,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 130 kg	93/10 FTTGC	**3.795,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 21,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTTGC	**4.160,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt, als Tischgerät	· Gas griddle plate with chrome **plate**, grooved, as a table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 71 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 71 kg	92/10 TFTTGCR	**2.740,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 100 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 100 kg	93/10 TFTTGCR	**3.295,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 21,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 130 kg	94/10 TFTTGCR	**4.000,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with chrome **plate**, grooved and with open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTTGCR	**3.265,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 130 kg	93/10 FTTGCR	**3.930,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 21,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTTGCR	**4.690,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät	· Gas griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved, table device		
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 100 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 100 kg	93/10 TFTTGC 1/3R	**3.240,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 21,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 130 kg	94/10 TFTTGC 1/3R	**3.890,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Gas griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved with open stand		
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 130 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 11,0 kW · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 130 kg	93/10 FTTGC1/3R	**3.875,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTTGC1/3R	**4.630,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt, als Tischgerät	· Electric griddle plate with **iron plate**, smooth, as a table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg	92/10 TFTE	**2.245,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg	93/10 TFTE	**2.760,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg	94/10 TFTE	**3.170,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **iron plate**, smooth with open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTE	**2.770,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg	93/10 FTE	**3.395,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTE	**3.895,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt, als Tischgerät	· Electric griddle plate with **iron plate**, grooved, as a table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg	92/10 TFTER	**2.318,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg	93/10 TFTER	**2.855,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg	94/10 TFTER	**3.350,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **iron plate**, grooved with open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTER	**2.840,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg	93/10 FTER	**3.535,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTER	**4.040,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät	· Electric griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device		
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg	93/10 TFTE1/3R	**2.855,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg	94/10 TFTE1/3R	**3.285,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Stahlplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **iron plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved with open stand		
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg	93/10 FTE1/3R	**3.490,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTE1/3R	**3.499,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt, als Tischgerät	· Electric griddle plate with **chrome plate**, smooth, as a table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg	92/10 TFTEC	**2.715,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg	93/10 TFTEC	**3.545,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg	94/10 TFTEC	**3.930,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, glatt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **chrome plate**, smooth with open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTEC	**2.995,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg	93/10 FTEC	**4.180,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTEC	**4.635,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt, als Tischgerät	· Electric griddle plate with **chrome plate**, grooved, as a table device		
	400 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg	92/10 TFTERC	**2.830,00**
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg	93/10 TFTERC	**3.665,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg	94/10 TFTERC	**4.165,00**
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **chrome plate**, grooved with open stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg	92/10 FTERC	**3.360,00**
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg	93/10 FTERC	**4.320,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTERC	**4.770,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät	· Electric griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device		
	600 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg	93/10 TFTEC1/3R	**3.695,00**
	800 x 900 x 250 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg	94/10 TFTEC1/3R	**4.050,00**
	· Gas-Griddleplatte mit **Chromplatte**, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau	· Electric griddle plate with **chrome plate**, 2/3 smooth + 1/3 grooved with open stand		
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg	93/10 FTEC1/3R	**4.275,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg	94/10 FTEC1/3R	**4.775,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill

Die Serie der Dampfgrille besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Elektro Standgeräte mit Unterbau
- 2 Gas Standgeräte mit Unterbau

Ein sanftes und dampfendes Kochen?

Hier nun die Geräte von Kraft, die entwickelt wurden für ein gesundes Kochen mit Dampf für Fleisch, Fisch und Gemüse, da die Ausscheidung des Fettes auf natürliche Art erfolgt.

Die Grillroste erzeugen eine Feuchthitze von 380°C/400°C, durch die Heizkörper aus Edelstahl für die Gasversion und 3 gepanzerte Heizkörper für die Elektroversion. Das Kochergebnis ist optimal:

- Das Fleisch bleibt am Ende der Kochzeit weich und saftig
- Die Leistung beträgt 22 kW für die 800 Gasversion
- Die Leistung beträgt 15 kW für die 800 Elektroversion
- Die ausziehbare Fettschublade für das auffangen des Kochfettes und für die Aufnahme des Wassers ist breit und bequem

Steam Grill

Our steam grill series includes 4 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 floor-mounted electric appliances with subbase
- 2 floor-mounted gas appliances with subbase

Smooth and steamy cooking?

Appliances of the Kraft Serie have been developed to provide a healthy way of cooking food like meat, fish or vegetables with steam because the seperation of fat happens in a natural way.

The cooking grids produce a wet heat, up to 400°C. The heating Element of the gas version is made of stainless steel, the electric models use three armored heating elements. The results are ideal:

- Meat will still be soft and juicy at the end of the cooking procedure
- Power supply of the 800 gas version is 22 kW
- Power supply of the 800 electric version is 15 kW
- The grease drawer can be pulled out and is easy to handle

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill Gas/Steam Grill Gas	Artikel	Article	Code	€
	· Gas Dampfgrill mit Unterbau	· Gas steam grill with stand		
	400 x 900 x 870 mm · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 640 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · 1 cooking zone · Dimension of Plate 320 x 640 mm · Total power: 11,0 kW · Weight 95 kg	92/10 GG	**3.145,00**
	800 x 900 x 870 mm · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 640 mm · Anschlusswert: 22,0 kW · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · 2 cooking zones · Dimension of Plate 720 x 640 mm · Total power: 22,0 kW · Weight 155 kg	94/10 GG	**4.480,00**

Dampfgrill Elektro/Steam Grill Elektric	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro Dampfgrill mit Unterbau	· Electric steam grill with stand		
	400 x 900 x 870 mm · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 640 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 95 kg	**400 x 900 x 870 mm** · 1 cooking zone · Dimension of Plate 320 x 640 mm · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 95 kg	92/10 GE	**3.265,00**
	800 x 900 x 870 mm · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 640 mm · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 155 kg	**800 x 900 x 870 mm** · 2 cooking zones · Dimension of Plate 720 x 640 mm · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 155 kg	94/10 GE	**4.600,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Kippbratpfannen

Die Serie der Kippbratpfannen besteht aus 12 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 6 Gasgeräte
- 6 Elektrogeräte

Aus einer tadellosen Ingenieurleistung entstand dieses Sortiment der Kippbratpfannen.

Die Becken können aus folgenden Materialien angeboten werden:

Gusseisen, ein Material mit höherer Wärmeleitfähigkeit für eine bessere Wärmereaktion. Es vermeidet das die Speisen am Boden haften bleiben.

Edelstahl, mit optimaler Reinigungsfreundlichkeit. Die Kippbratpfannen sind Universalgeräte, weil sie für verschiedene Gararten zahlreicher Speisen geeignet sind. Dank der großen Garfläche, der Leistung der Wärmequelle, der einfachen Beckenkippung und der Deckel mit ausbalancierter Öffnung erweisen sie sich außerdem als äußerst praktisch und Leistungsfähig.

- Becken mit abgerundeten Kanten aus bestrahltem Edelstahl 18/10 oder Becken aus Gusseisen
- Robuste, ausbalancierter doppelwandiger Deckel aus Edelstahl um den Wärmeverlust zu senken
- Manuelles oder motorisches Kippsystem
- Wassereinlauf mittels Magnetventil
- Temperatur von 100°C bis 280°C einstellbar
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden
- Elektrische Zündung
- Elektrogeräte mit Edelstahl-Heizkörper und Temperaturregelung durch Thermostat

Tilting pans

The series of braising pans consists of 12 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 6 gas devices
- 6 electric devices

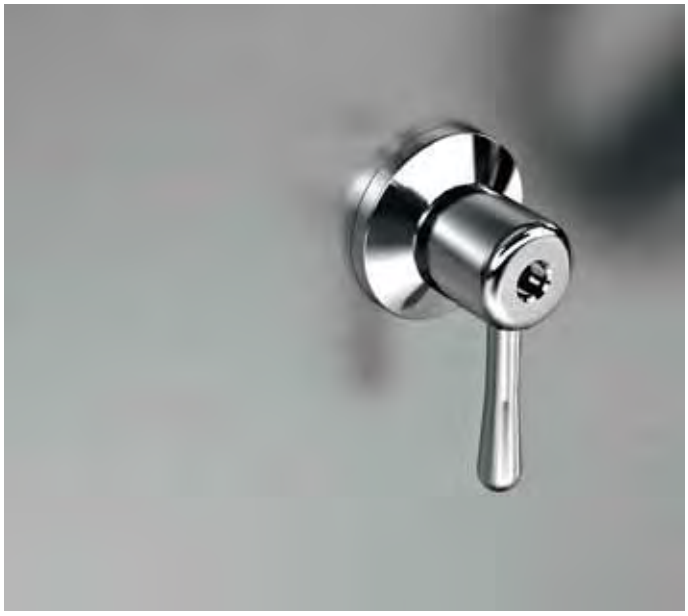
From an impeccable range of this engineering feat was braising pans.

The pool can be offered from the following materials:

Cast iron, a material with higher heat conductivity for improved thermal response. It avoids the stick the food on the ground.

Stainless steel, with optimal cleaning. The braising pans are universal devices because they are suitable for different kinds of cooking many dishes. Thanks to the large cooking surface, the output of the heat source, the simple pelvic tilt and cover with balanced opening they also prove to be extremely practical and Powerful.

- Basin with rounded edges from irradiated stainless steel 18/10 or basin cast iron
- Rugged, double-balanced stainless steel lid to to reduce the heat loss
- Manual or motorized tilting system
- Water inlet by means of solenoid valve
- Temparature adjustable from 100°C to 280°C
- Gas devices with burners, by safety thermostat be controlled with thermocouples
- electric ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating element and temperature control by thermostat



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaskippbratpfannen/ Gas tilting pans	Artikel	Article	Code	€
	· Gaskippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung	· Gas tillting bratt pan with handwheel tilting		
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg	94/10 KBGI	**6.540,00**
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg	94/10 KBG	**5.265,00**
	· Gaskippbratpfanne mit Motorischerkippvorrichtung	· Gas tillting bratt pan with motorized tilting		
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg	94/10 KBGIM	**7.340,00**
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg	94/10 KBGM	**6.500,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaskippbratpfannen/ Gas Tilting pans	Artikel	Article	Code	€
	· Gaskippbratpfanne mit Motorischerkippvorrichtung	· Gas Tilting pan with motorized tilting		
	1200 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Beckeninnenmaß: 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 210 kg	**1200 x 900 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Internal dimension of basin: 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 210 kg	96/10 KBGIM	**9.620,00**
	1200 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Beckeninnenmaß: 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 210 kg	**1200 x 900 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Internal dimension of basin: 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 210 kg	96/10 KBGM	**7.485,00**
Elektrokippbratpfannen/ Electric Tilting pans	**Artikel**	**Article**	**Code**	**€**
	· Elektrokippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung	· Electric Tilting pan with handwheel tilting		
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg	94/10 KBEI	**6.260,00**
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg	94/10 KBE	**5.775,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektrokippbratpfannen/ Electric Tilting pans	Artikel	Article	Code	€
	· Elektrokippbratpfanne mit Motorischerkippvorrichtung	· Electric Tilting pan with motorized tilting		
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg	94/10 KBEIM	**7.860,00**
	800 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Beckeninnenmaß: 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Internal dimension of basin: 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg	94/10 KBEM	**7.020,00**
	· Elektrokippbratpfanne mit Motorischerkippvorrichtung	· Electric Tilting pan with motorized tilting		
	1200 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Edelstahl** · Beckeninnenmaß: 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 210 kg	**1200 x 900 x 870 mm** · Pan made of **stainless steel** · Internal dimension of basin: 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 210 kg	96/10 KBEIM	**9.695,00**
	1200 x 900 x 870 mm · Tiegel aus **Gusseisen** · Beckeninnenmaß: 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 210 kg	**1200 x 900 x 870 mm** · Pan made of **iron cast** · Internal dimension of basin: 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 210 kg	96/10 KBEM	**7.020,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Maxi-Kippbratpfannen

Aus einer tadellosen Ingenieurleistung des Kochens entstanden diese Maxi-Kippbratpfannen mit einer Kapazität von 225 Litern.

Gas Version:

- Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS
- Zündung durch elektrischen Zündfunken und Pilotflamme
- Thermostatisch geregeltes Gasventil
- Temperaturbereich 100°C bis 300°C
- Sicherheitssystem mit Thermoelement
- Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10

Elektro Version:

- Beheizung mit gepanzerten Widerständen aus der Legierung „Incoloy 800“
- Temperaturkontrolle 45°C bis 300°C über Thermostat
- Bei feherhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr

Maxi-Tilting bratt pans

From an impeccable performance engineering of cooking this maxi-Tilting pans created with a capacity of 225 liters.

Gas version:

- Heating by burner tube made of CNS
- Ignition by electric spark and pilot flame
- Thermostatically controlled gas valve
- Temperature between 100°C to 300°C
- Safety system with thermocouple
- Outer cladding and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10

Electric version:

- Heating with armored resistors from the alloy „Incoloy 800“
- Temperature control between 45°C to 30 °C about thermostat
- In the event of malfunction, a safety thermostat interrupts the power

Maxi-Kippbratpfannen/ Maxi tilting pans	Artikel	Article	Code	€
	· Kippbratpfanne mit direkter **Gasbeheizung** · Kippvorrichtung Manuell · Fassungsvermögen des Beckens: 225 Liter · Anschlusswert: 42 kW Gas · Gewicht: 360 kg	· Tilting pan with direct **gas heating** · Tilting bratt manually · Capacity of basin: 225 liter · Total power: 42 kW, gas · Weight: 360 kg		
	1600 x 900 x 950 mm	**1600 x 900 x 950 mm**	OLBM 1 G 200l	**16.130,00**
	· Kippbratpfanne mit direkter **Elektrobeheizung** · Kippvorrichtung Manuell · Fassungsvermögen des Beckens: 225 Liter · Anschlusswert: 20 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 360 kg	· Tilting pan with direct **electric heating** · Tilting bratt manually · Capacity of basin: 225 liter · Total power: 20 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 360 kg		
	1600 x 900 x 950 mm	**1600 x 900 x 950 mm**	OLBM 1 E 200l	**16.610,00**
	Automatische Kippung + Elektrisches Zündsystem	automatic tilt + electric ignition system	OLBAS0041	**2.355,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Teigwarenkocher

Die Serie der Teigwarenkocher besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 Gasgeräte
- 3 Elektrogeräte

Um der großen Tradition gerecht zu werden, bieten die Nudelkocher der Serie Kraft ein optimales Verhältnis Wasser/Nudeln mit hervorragenden Kochergebnissen. Die großen Becken mit 40 Litern, mit einer Leistung bis zu 21 kW. Der Wasserzulauf erfolgt über ein Magnetventil das sowohl schnelle als auch eine langsame Befüllung ermöglicht. Bei fehlendem Wasser verhindert ein Sicherheitsdruckwächter die Einschaltung der Heizung. Nudelkocher sind äußerst vielseitige Geräte, die sich unter besten Arbeitsbedingungen und mit minimalen Arbeitsaufwand zum Kochen in Wasser von Nudeln, Reis, Gnocchi, gefüllten Teigtaschen aber auch von Knollen und Gemüse eignen. Auf Anfrage ist auch ein Siebheber für 3x GN 1/3 oder 3x 1/6 erhältlich. Kraft Nudelkocher bieten im Einzelnen:

- Hohes Wasser/Nudel-Verhältnis für optimale Garergebnisse
- Sorgfältiger Entwurf des aus Edelstahl AISI 316, Chrom-Nickel-Molybdän hergestellten Beckens mit abgerundeten Kanten und ausgedehntem Abtropfbereich
- Zwecks maximaler Anwendungsflexibilität kann unter 5 verschiedenen Korbkombinationen pro Becken gewählt werden
- Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf
- Überlaufeinrichtung
- Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung bei Gasgeräten
- In Wasser getauchte und von einem Thermostat gesteuerte Edelstahlheizkörper bei Elektrogeräten
- Körbe aus gelochten Edelstahlblech mit wärmeisoliertem Griff, pro Becken kann unter 5 verschiedenen Kombinationen gewählt werden
- Körbe sind nicht im Preis inbegriffen

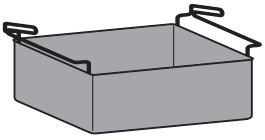
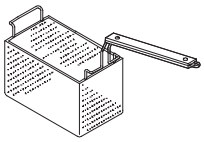
Pasta cooker

Our pasta cooker series includes 6 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 gas devices
- 3 electric devices

Pasta cookers of the kraft series offer a perfect water/pasta ratio resulting excellent cooking results. The big water tanks have a capacity of 40 litres and a power supply of 21 KW. Water intake can be controlled by a magnetic valve which allows fast and slow water intake. If water is missing, a pressure control valve prevents the heating elements from powering on. Pasta cooker are very multifunctional devices, they can be used to cook pasta, rice, gnocci, pastry, bulbs or vegetables - in good work enviroment and with a very low amount of work. In addition, it`s possible to order optional sievlifter for 3x 1/3 GN or 3x 1/6 GN. Detailed features of Kraft pasta cookers are:

- High water/pasta ratio for optimal cooking results
- Careful design of the AISI 316 stainless steel, chrome-nickel-Molybdenum produced basin with rounded edges and extended drip area
- For maximum flexibility, applications can be selected per pool of 5 different color combinations
- Water inlet valve on inlet and outlet floor
- Overflow means
- Gas burners with stabilized flame and piezo ignition at gas appliances
- Submerged in water and a thermostat-controlled stainless steel radiators for electrical equipment
- Baskets made of perforated stainless steel with heat-insulated handle, per pool can be selected from 5 different combinations will
- Baskets are not included in the price

Teigwarenkocher Zubehör/ pasta cooker equipment	Artikel	Article	Code	€
	· Optional erhältlich: Körbe	· Optinal available: baskets		
	**240 x 280 x 180 mm** · Korb 1/2	**240 x 280 x 180 mm** · basket 1/2	7339000	**150,00**
	145 x 310 x 180 mm · Korb 1/3	**145 x 310 x 180 mm** · basket 1/3	0820140	**115,00**
	**160 x 280 x 180 mm** · Korb 1/3L	**160 x 280 x 180 mm** · basket 1/3L	97336900	**130,00**
	145 x 145 x 180 mm · Korb Kit 1/6	**145 x 145 x 180 mm** · basket Kit 1/6	97340900	**245,00**
	95 x 160 x 180 mm · Korb Kit 3 MP	**95 x 160 x 180 mm** · basket Kit 3 MP	97341900	**310,00**
	Deckel für einzelnes Becken · 40 Liter	Cover for single basin · 40 liter	C9-C	**70,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Teigwarenkocher/ Gas pasta cooker	Artikel	Article	Code	€
	· Gas-Teigwarenkocher	· Gas pasta cooker		
	400 x 900 x 870 mm · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: 14,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Beckeninnenmaß: 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 97 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Volume 1x 40 liter · Total power: 14,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Internal dimension of basin: 310 x 510 x 275 mm · Weight 97 kg	92/10 CPG	**2.950,00**
	600 x 900 x 870 mm · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: 21,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Beckeninnenmaß: 510 x 310 x 275 mm · Gewicht 135 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Volume 1x 40 liter · Total power: 21,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Internal dimension of basin: 510 x 310 x 275 mm · Weight 135 kg	93/10 CPG	**4.215,00**
	800 x 900 x 870 mm · Inhalt 2x 40 Liter · Anschlusswert: 28,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Beckeninnenmaß: 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 170 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Volume 2x 40 liter · Total power: 28,0 kW · 0,1 kW, 230 V · Internal dimension of basin: 310 x 510 x 275 mm · Weight 170 kg	94/10 CPG	**5.335,00**

Elektro-Teigwarenkocher/ Electric pasta cooker	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro-Teigwarenkocher	· Elektric pasta cooker		
	400 x 900 x 870 mm · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: · 8,5 kW, 3 Ph. · Beckeninnenmaß: 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 97 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Volume 1x 40 liter · Total power: · 8,5 kW, 3 Ph. · Internal dimension of basin: 310 x 510 x 275 mm · Weight 97 kg	92/10 CPE	**3.230,00**
	600 x 900 x 870 mm · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: · 9,0 kW, 3 Ph. · Beckeninnenmaß: 510 x 310 x 275 mm · Gewicht 67 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Volume 1x 40 liter · Total power: · 9,0 kW, 3 Ph. · Internal dimension of basin: 510 x 310 x 275 mm · Weight 67 kg	93/10 CPE	**4.110,00**
	800 x 900 x 870 mm · Inhalt 2x 40 Liter · Anschlusswert: · 17,0 kW, 3 Ph. · Beckeninnenmaß: 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 170 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Volume 2x 40 liter · Total power: · 17,0 kW, 3 Ph. · Internal dimension of basin: 310 x 510 x 275 mm · Weight 170 kg	94/10 CPE	**5.240,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Fritteusen

Die Serie der Fritteusen besteht aus 14 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 8 Standgeräte Unterbau mit Flügeltür/en für Gasbetrieb
- 6 Standgeräte Unterbau mit Flügeltür/en für Elektrobetrieb

Die Gas und Elektroversion mit einer oder zwei Wannen mit unterschiedlichen Leistungsarten besitzen immer gepresste Becken mit weit auslaufenden Krümmungen und sind in die Arbeitsplatte integriert. Ein großer Kaltbereich im unteren Teil garantiert eine lange Nutzung des Öls. Für ein ungezwungenes und leichtes Frittieren steht ein vollständiges Sortiment von Geräten der Serie Kraft zur Verfügung, die unentbehrlich für ein gutes Frittieren sind Schmackhafte, leichte und gut verdauliche frittierte Speisen lassen sich nur mit Geräten erzielen die folgendes gewährleisten:

- Angemessene und gleich bleibende Öltemperatur
- Schnelles Wiederaufheizen der Temperatur, sowohl bei der Zugabe des Frittiergutes als auch zwischen zwei Frittiervorgängen
- Präzise Steuerung der gewünschten Temperatur
- Vorhandensein einer korrekten Kaltzone unter der Wärmequelle, wo sich Garrückstände, ohne zu verbrennen, absetzen, wodurch die Haltbarkeit des Öls deutlich verlängert wird
- Kraft Fritteusen besitzen all diese Eigenschaften und das ist auch der Grund, weshalb sie von den anspruchsvollsten Köchen bevorzugt werden
- Becken aus Edelstahl 18/10 mit Kaltzone und Schaumrand
- Ölablasshähne
- Halterungen für Körbe und Deckel
- Ölauffangschalen auf Anfrage erhältlich
- Über Thermostat, bis 190 °C einstellbare Temperatur
- Sicherheitsthermostat (230°C) gegen übermäßiges Öltemperatur
- Gasausführungen mit röhrenförmigen Stahlbrennern am Beckenäußeren
- Elektroausführungen mit leicht zu hebenden und für die Reinigung komplett ausziebaren, in Öl getauchten Heizkörpern aus Edelstahl
- Drehknöpfe mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten

Ausstattungsversion Melting:

Fritteusen mit hoher Ergiebigkeit, große Leistung (60 kg/h tiefgefrorene Pommes Frites) und Kontrolle bei dieser Fritteuse, die aus hochisolierenden Materialien hergestellt ist.

- Bei der Version Melting mit elektronischer Kontrolle wird die Temperaturkontrolle von 100°C bis 185°C über ein Tastenfeld mit 4 Tasten eingestellt
- Die Version Melting eignet sich ideal zur Verwendung von festen Fetten

Fryers

The series of fryers consists of 14 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 8 units with stand and swinging doors for gas operation
- 6 units with stand and swinging doors for electric operation

The gas and electric version with one or two tanks with different types of benefits have always pressed basin with far expiring curvatures and are integrated into the work surface. A large cold area in the lower part ensures for a long life of the oil. For a casual and light frying is a complete assortment of the series Kraft devices available that are essential for a good fry. Tasty, light and easily digestible fried foods can only be achieved with devices to ensure the following:

- Adequate and consistent temperature
- Rapid reheating temperature, both the addition the deepfried as well as between two frying
- Precisely control the desired temperature
- Existence of a proper cold zone below the heat source where to cooking residues, without burning, settle, thereby shelf life of the oil is significantly extended
- Force fryers have all these qualities and that is also the reason why they will preferred by the most demanding chefs
- Basin made of stainless steel 18/10 with cold zone and foam edge
- Drain fat cocks
- Holders baskets and lids
- Oil drip trays available on request
- With thermostat, adjustable temperature up to 190°C
- Safety termostat (230°C) against excessive oil temperature
- Gas models with tubular steel burners at Beck exterior
- Electric versions to be lifted easily and completely with ausziebaren for cleaning, oil-immersed stainless steel heating elements
- Toggles with gasket against the penetration of liquids

Melting equipment version:

Fryers with high productivity, large capacity (60 kg/h of frozen French fries) and control in this fryer, which is made of highly insulating materials.

- At the Melting version with electronic control, will the Temperature control of 100°C to 185°C adjusted via a keypad with 4 buttons
- The Melting version is ideal for the use of solid fats

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Fritteusen/Gas fryers	Artikel	Article	Code	€
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · 1x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 490 mm · Gewicht 106 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · 1x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 490 mm · Weight 106 kg	9215/10 FRG	**3.190,00**
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · 1x 23 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 106 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 21,0 kW · 1x 23 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 106 kg	9223/10 FRG	**3.445,00**
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 20,0 kW (10+10) · 2x 10 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 380 mm · Gewicht 150 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Total power: 20,0 kW (10+10) · 2x 10 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 380 mm · Weight 150 kg	9310/10 FRG	**5.085,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 315 mm · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 315 mm · Weight 200 kg	9415/10 FRG	**5.445,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 42,0 kW (21+21) · 2x 23 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 42,0 kW (21+21) · 2x 23 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 200 kg	9423/10 FRG	**5.820,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Fritteusen/Gas fryers	Artikel	Article	Code	€
	· Gas Standfritteuse · Brenner im Becken eingebaut	· Gas fryer with stand · Burner inside the tank		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · 1x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 106 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 14,0 kW · 1x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 106 kg	9215/10 FRGV	**2.790,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 315 mm · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 315 mm · Weight 200 kg	9415/10 FRGV	**4.790,00**
	· Gas Standfritteuse (Melting)	· Gas fryer with stand (Melting)		
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert Gas: 46,0 kW (23+23) · Anschlusswert Elektro: 0,2 kW, 230 V · 2x 23 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 200 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power gas: 46,0 kW (23+23) · Total power electric: 0,2 kW, 230 V · 2x 23 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 200 kg	9423/10 FRGM	**7.325,00**
	· Gas Standfritteuse · Hohe Leistung	· Gas fryer with stand · High performance		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 Liter Beckeninhalt · Leistung: 60 kg/h · Gewicht 82 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 liter basin volume · Power: 60 kg/h · Weight 82 kg	FR25/10G HP	**9.850,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

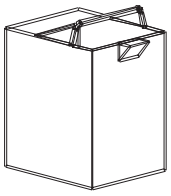
Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Fritteusen/Electric fryers	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro Standfritteuse	· Electric fryer with stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 490 mm · Gewicht 82 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 15 liter basin volume · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 490 mm · Weight 82 kg	9215/10 FRE	**3.080,00**
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 18,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 82 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 82 kg	9222/10 FRE	**3.375,00**
	· Elektro Standfritteuse	· Electric fryer with stand		
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 24,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 315 mm · Gewicht 152 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 24,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 315 mm · Weight 152 kg	9415/10 FRE	**4.775,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 152 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 152 kg	9422/10 FRE	**5.290,00**
	· Elektro Standfritteuse (Melting)	· Electric fryer with stand (Melting)		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 18,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 82 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 18,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 82 kg	9222/10 FREM	**3.410,00**
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 152 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Total power: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 152 kg	9422/10 FREM	**6.170,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Fritteusen/Electric fryers	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro Standfritteuse · Hohe Leistung	· Electric fryer with stand · High performance		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 Liter Beckeninhalt · Leistung: 60 kg/h · Gewicht 82 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Total power: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 liter basin volume · Power: 60 kg/h · Weight 82 kg	FR28/10E HP	**7.590,00**

Zubehör/Equipment	Artikel	Article	Code	€
	· Fettauffangbehälter	· Grease tray		
	22/23 Liter	22/23 liter	97328000	**205,00**
	Korb · 22/23 Liter · 315 x 360 x 120 mm	Basket · 22/23 liter · 315 x 360 x 120 mm	0592130	**115,00**
	· Korb für Fritteuse mit hoher Leistung	· Basket for fryer with high performance	CFAR	**120,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Kochkessel

Die Serie der Kochkessel besteht aus 11 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbarenn Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 direkt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen
- 3 indirekt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen
- 2 indirekt beheizte Geräte in Elektroausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen
- 3 indirekt beheizte Geräte in Elektroausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen

Die Entwicklung wird in zwei Versionen dargeboten:

Direkterwärmung zum Kochen und indirekte Erwärmung zum Garen. Die direkt beheizten Kochkessel eignen sich besser zum Kochen von Wasser und Suppen, während diejenigen mit indirekter Beheizung zum Garen dickflüssiger und gallertartiger Speisen angeboten werden. In diesen Geräten führt nämlich das Vorhandensein eines vor der Wärmequelle zum Kochen gebrachtes Wasserzwischenraumes zu einer leichten und gleichmäßigen Erwärmung (ohne örtliche Überhitzungen), wodurch verhindert wird, dass die Nahrungsmittel am Boden haften bleiben. Der Zulauf des Wassers erfolgt über zwei Magnetventile und kann auch durchgeführt werden, während man durch einen vorderseitigen 2“ Ablaufhahn Wasser ablässt.

- Außenverkleidung, Behälter, der ausbalancierte Deckel und verstellbare Füße aus Edelstahl 18/10
- Ablaufhahn aus verchromten Messing, 2“
- Gasgeräte mit Brennern mit stabilisierter Flamme
- Gasventil mit Thermoelement, Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern
- Energieregler zur stufenlosen Temperaturregelung
- Die Indirekt beheizten Kochkessel sind mit Sicherheitsventil, Drucküberwachungsmanometer, Wasserzulaufvorrichtung für den Zwischenraum und mit Druckwächter gegen übermäßigen Überdruck im Zwischenraum beim Garen beschränkter Speisemengen ausgestattet

Boiling kettle

The Boiling kettle series includes 11 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 directly heated gas Models, with a capacity of 50 + 80 litres
- 3 indirectly heated gas Models, with a capacity of 50 + 100 + 150 litres
- 2 indirectly heated eletronic Models, with a capacity of 50 + 100 + 150 litres
- 3 indirecIty heated electronic Models, with a capacity of 50 + 100 + 150 litres

Boiling kettles are available in two versions:

Directly heated for cooking and indirectly heated for refining foods. Directly heated Boiling kettles are most suitable to boil water or cook soup whereas indirectly heated Models are better used to cook viscous or gelatinous food. The heating element of the indirectly heated Boiling kettles is installed in a water tank into which the boiling kettle is placed. The hot water in the tank provides a smooth and consistant heating of the boiling kettle which prevents food from being scorched on the surface. The water intake is operated with two magnetic valves and can be used simultaniously with the 2” outlet valve at the front.

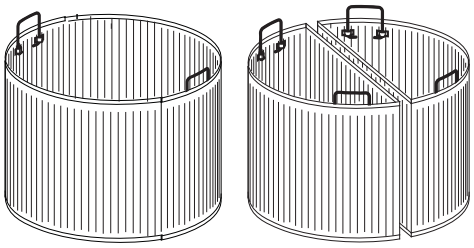
- External panelling, container, lid and adjustable feet are made of stainless steel 18/10
- 2” outlet valve made of chromed brass
- Stabilized burner flames
- Gas valve with thermocouple, piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel radiators
- Steplessly variable control knobs
- The indirect Boiling kettles are heated with safety valve, the pressure gauge, water supply, device for the Gap and guard against excessive pressure, Overpressure in the cooking space limited Quantities of food provided

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Kochkessel/ Gas Boiling kettle	Artikel	Article	Code	€
	· mit direkter Beheizung	· with direkt heating		
	600 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Behälter Ø 396 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht: 116 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Pan volume 50 liter · Container Ø 396 mm · Total power: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight: 116 kg	93/10 PGD05	**4.330,00**
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht: 136 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight: 136 kg	94/10 PGD10	**5.560,00**
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 150 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht: 140 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 150 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight: 140 kg	94/10 PGD15	**5.980,00**
	· mit indirekter Beheizung	· with indirect heating		
	600 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Behälter Ø 396 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,3 kW, 230 V · Gewicht: 133 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Pan volume 50 liter · Container Ø 396 mm · Total power: 10,5 kW · 0,3 kW, 230 V · Weight: 133 kg	93/10 PGI05	**6.470,00**
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Gewicht: 153 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Weight: 153 kg	94/10 PGI10	**7.480,00**
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 135 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Gewicht: 153 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 135 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 24,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Weight: 153 kg	94/10 PGI14	**7.720,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Kochkessel/ Electric Boiling kettle	Artikel	Article	Code	€
	· mit direkter Beheizung	· with direkt heating		
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg	94/10 PED10	**5.685,00**
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 150 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 150 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg	94/10 PED15	**5.955,00**
	· mit indirekter Beheizung	· with indirect heating		
	600 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Behälter Ø 396 mm · Anschlusswert: 9,6 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 147 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Pan volume 50 liter · Container Ø 396 mm · Total power: 9,6 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight	93/10 PEI05	**6.740,00**
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg	94/10 PEI10	**7.405,00**
	800 x 900 x 870 mm · Kesselinhalt 150 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Pan volume 150 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg	94/10 PGI15	**7.805,00**
	· Nudelkocher	· Pasta cooker		
	· 50 Liter, Ø 3 mm	· 50 liter, Ø 3 mm	9C5	**665,00**
	· 50 Liter, Ø 6 mm	· 50 liter, Ø 6 mm	9CV5	**665,00**
	· 100 Liter, Ø 3 mm	· 100 liter, Ø 3 mm	9C10	**760,00**
	· 150 Liter, Ø 3 mm	· 150 liter, Ø 3 mm	9C15	**850,00**
	· 100 Liter, Ø 6 mm	· 100 liter, Ø 6 mm	9CV10	**770,00**
	· 150 Liter, Ø 6 mm	· 150 liter, Ø 6 mm	9CV15	**890,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Multibräter Elektro

Der Kraft Multibräter/Schmortopf ist ein „zwei in einem“ Gerät. Er ist ein perfekter Schmortopf und ist auch dazu geeignet, als Grillplatte genutzt zu werden. Die Wanne, die vollständig aus Edelstahl AISI 304 besteht, hat die Heizkörper unter dem Boden um mit gleichförmiger, von 50°C bis 300°C einstellbarer Temperatur zu garen. Eine Leuchtanzeige auf der Armaturenblende zeigt den Arbeitsbetrieb des Schmortopfes an.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar

Electrical Multi roaster

The Kraft multi roaster/stewpot is a “two in one” appliance. It can be used as stewpot and, if needed, as grill. The pan is made of stainless steel AISI 304. Heating elements have a temperature range from 50°C to 300°C and are installed under the the bottom of the pan. Indicator lamps located at the front panel are used to monitor the appliances activity.

- External panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10
- Working plates height can be adjusted between 840 mm and 900 mm

Multibräter/Multi roaster	Artikel	Article	Code	€
	· Multibräter/Schmortopf · Beckeninnenmaß: 520 x 480 x 95 mm · Fassungsvermögen des Beckens: 21 Liter · Anschlusswert: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph.	· Multi roaster/Stewpot · Internal dimension of basin: 520 x 480 x 95 mm · Capacity of basin: 21 liter · Total power: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph.		
	600 x 900 x 870 mm	**600 x 900 x 870 mm**	93/10 KBEF	**4.940,00**

Warmhaltegeräte Elektro

Das elektrische Warmhaltegerät (Frittenwanne) ist immer zu allem bereit! Der normale Gebrauch der Frittenwanne besteht darin, frittiertes warm und knusprig zu halten, die Wanne kann auch für andere Zubereitungen benutzt werden, die auf gleicher Temperatur gehalten werden müssen. Die Wanne wird über einen oberen infraroten Heizkörper und einen unteren Heizkörper unter der Wanne erwärmt, wobei beide Heizungen unabhängig voneinander reguliert werden können. Die Temperatur wird thermostatisch überwacht und kann von 30°C bis 90°C eingestellt werden.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10

Electrical chafer

Our electrical chafer (Griddle plate) is always ready! Usually Griddle plates are just used to keep french fries warm and crispy but this appliance can be used for almost every food which has to be kept at a steady temperature. The pan is heated by two infrared heating elements above and under the pan which can be controlled independently in a temperature range from 30°C to 90°C.

- External panelling and ajustable feet made of stainless steel AISI 18/10

Warmhaltegerät/ Chafer	Artikel	Article	Code	€
	· Elektro Frittenwanne · Infrarotstrahler: 1 kW · Leistung Heizelement: 1 kW · Anschlusswert: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph.	· Elektric fry dump · Infrared Emitters: 1 kW · Heating power: 1 kW · Total power: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph.		
	400 x 900 x 870 mm	**400 x 900 x 870 mm**	92/10 SPE	**2.670,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente

Die Serie der Neutralelemente besteht aus 19 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 4 Tischgeräte
- 3 Tischgeräte, mit Schublade
- 4 Geräte mit offenem Unterbau
- 4 Geräte mit offenem Unterbau mit Schubladen
- 5 Geräte als offener Unterbau

Die Basis guter Arbeit in der Küche bilden die Arbeitsflächen zur Vor- und Zubereitung. Sie sollten stabil, bequem zu handhaben und leicht zu reinigen sein. Wir bieten Module in 200/400/600/800 mm an, mit optionalen Schubladen die Schalen oder GN Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm aufnehmen können.

Neutral elements

The series of neutral elements consists of 19 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 4 table devices
- 3 table devices with drawer
- 4 units with open stand
- 4 units with open stand and with drawer
- 5 units as a open stand

The working surfaces are the basis for good kitchen work. They should be stable, comfortable to handle and easy to clean. We offer 200/400/600/800 mm modules, optional equipped with drawers which can be used to store bowls or GN container with a maximum height of 150 mm.

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel	Article	Code	€
	· Tischplattenausführung	· Tabletops version		
	200 x 900 x 250 mm · Gewicht 35 kg	**200 x 900 x 250 mm** · Weight 35 kg	91/10 TEN	**665,00**
	400 x 900 x 250 mm · Gewicht 40 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Weight 40 kg	92/10 TEN	**705,00**
	600 x 900 x 250 mm · Gewicht 50 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Weight 50 kg	93/10 TEN	**790,00**
	800 x 900 x 250 mm · Gewicht 55 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Weight 55 kg	94/10 TEN	**875,00**
	· Tischplattenausführung mit Schublade	· Tabletops version with drawer		
	400 x 900 x 250 mm · Gewicht 45 kg	**400 x 900 x 250 mm** · Weight 45 kg	92/10 TENC	**1.005,00**
	600 x 900 x 250 mm · Gewicht 50 kg	**600 x 900 x 250 mm** · Weight 50 kg	93/10 TENC	**1.095,00**
	800 x 900 x 250 mm · Gewicht 60 kg	**800 x 900 x 250 mm** · Weight 60 kg	94/10 TENC	**1.330,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel	Article	Code	€
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau	· Worktop with open stand		
	200 x 900 x 870 mm · Gewicht 50 kg	**200 x 900 x 870 mm** · Weight 50 kg	91/10 EN	**1.005,00**
	400 x 900 x 870 mm · Gewicht 60 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Weight 60 kg	92/10 EN	**1.120,00**
	600 x 900 x 870 mm · Gewicht 64 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Weight 64 kg	93/10 EN	**1.305,00**
	800 x 900 x 870 mm · Gewicht 68 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Weight 68 kg	94/10 EN	**1.370,00**
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau und Schublade	· Worktop with open stand and drawer		
	400 x 900 x 870 mm · Gewicht 65 kg	**400 x 900 x 870 mm** · Weight 65 kg	92/10 ENC	**1.395,00**
	600 x 900 x 870 mm · Gewicht 68 kg	**600 x 900 x 870 mm** · Weight 68 kg	93/10 ENC	**1.590,00**
	800 x 900 x 870 mm · Gewicht 70 kg	**800 x 900 x 870 mm** · Weight 70 kg	94/10 ENC	**1.885,00**
	· offener Unterbau	· open stand		
	200 x 865 x 620 mm	**200 x 865 x 620 mm**	91/10 B	**415,00**
	400 x 865 x 620 mm	**400 x 865 x 620 mm**	92/10 B	**430,00**
	600 x 865 x 620 mm	**600 x 865 x 620 mm**	93/10 B	**530,00**
	800 x 865 x 620 mm	**800 x 865 x 620 mm**	94/10 B	**620,00**
	1200 x 865 x 620 mm	**1200 x 865 x 620 mm**	912/10 B	**735,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Zubehör und Accessoires

Zubehör und Kombinierbarkeit dieser Produktreihe zeichnet sich durch eine große Auswahl an Zubehör aus:

- Perimetraler Sockel für den unteren Abschluss des Gerätes für eine maximale Hygiene
- Brückenkonstruktionen für besondere Anforderungen
- Handläufe
- Einzelne durchgehende Seitenteile zur Vervollständigung der Küchenblöcke
- Räder anstatt Füße, die falls möglich, eine einfachere Bewegung der Maschine ermöglichen

Equipment and Accessoires

Characteristic of this product series is the wide range of accessories and possible combinations:

- perimetral socket for maximum hygiene
- Bridge construction for special requirements
- Hand rail
- Full covered side panels for the end sections
- The adjustable feet can be replaced with castors

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel	Article	Code	€
	· Verchromtes Rost für den Backofen aus CNS	· Chrome grid for oven made of CNS		
	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	**530 x 650 x 10 mm** · GN 2/1	GGN 2/1	**55,00**
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	**730 x 650 x 10 mm** · Maxi oven	BF9M X	**125,00**
	· CNS Backblech für Backofen	· CNS backing sheet for oven		
	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	**530 x 650 x 10 mm** · GN 2/1	TGN 2/1	**155,00**
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	**730 x 650 x 10 mm** · Maxi oven	BF9M T	**115,00**
	· CNS Tür für 400 und 800 mm breite Unterbauten	· CNS door for 400 and 800 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	**375 x 360 x 370 mm**	BVP 4	**210,00**
	· CNS Tür für 600 mm breite Unterbauten	· CNS door for 600 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	**375 x 360 x 370 mm**	BVP 6	**230,00**
	· Einhängegestell für 400 mm breite Unterbauten	· Hinging for 400 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	**375 x 360 x 370 mm**	BV RG	**155,00**

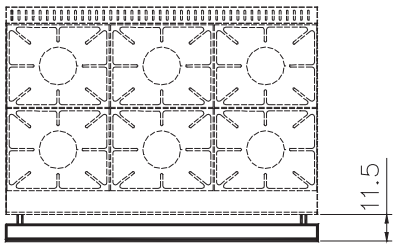
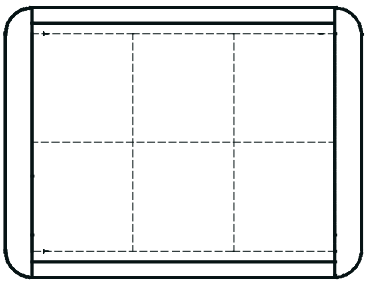
Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel	Article	Code	€
	· Stütze für 600, 800 und 1200 mm breite Unterbauten	· Support for 600, 800 and 1200 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	**375 x 360 x 370 mm**	BV MC 6/8	**36,00**
	· Paar seitliche Stützen für 800 mm breite Unterbauten	· Side support pair for for 800 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	**375 x 360 x 370 mm**	BV ML 8	**80,00**
	· Trägerpaar	· Carrier pair		
	Länge 400 mm	**Length 400 mm**	TP-4	**235,00**
	Länge 600 mm	**Length 600 mm**	TP-6	**245,00**
	Länge 800 mm	**Length 800 mm**	TP-8	**255,00**
	Länge 1000 mm	**Length 1000 mm**	TP-10	**275,00**
	Länge 1200 mm	**Length 1200 mm**	TP-12	**355,00**
	Länge 1400 mm	**Length 1400 mm**	TP-14	**370,00**
	Länge 1600 mm	**Length 1600 mm**	TP-16	**385,00**
	· Front Sockel	· Front base		
	Länge 400 mm	**Length 400 mm**	ZF4	**122,00**
	Länge 600 mm	**Length 600 mm**	ZF6	**126,00**
	Länge 800 mm	**Length 800 mm**	ZF8	**137,00**
	Länge 1200 mm	**Length 1200 mm**	ZF12	**150,00**
	Länge 1600 mm	**Length 1600 mm**	ZF16	**160,00**
	Länge 2000 mm	**Length 2000 mm**	ZF20	**175,00**
	Länge 2400 mm	**Length 2400 mm**	ZF24	**185,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel	Article	Code	€
	Sockelverbindungsstück	Base connection piece	ZG	**56,00**
	Seitensockel	Side base	7ZL	**106,00**
	Seitensockel	Side base	7ZLP	**140,00**
	Kamin	Fireplace	CAV4	**450,00**
	Kamin	Fireplace	CAV6	**475,00**
	Räder (1Satz)	Wheels (1Satz)	R	**275,00**
	Räder inox (1 Satz)	Wheels inox (1 Satz)	RI	**432,00**
	Handleiste - Länge 800 mm	Handrail - Length 800 mm	CMF0908	**240,00**
	Handleiste - Länge 1200 mm	Handrail - Length 1200 mm	CMF0912	**295,00**
	Handleiste - Länge 1600 mm	Handrail - Length 1600 mm	CMF0916	**375,00**
	Handleiste - Länge 2000 mm	Handrail - Length 2000 mm	CMF0920	**420,00**
	Handleiste - Länge 2400 mm	Handrail - Length 2400 mm	CMF0924	**475,00**
	Perimeter Handleiste	Perimetral handrail		
	1040 x 2030 mm	**1040 x 2030 mm**	CMA1808	**1.325,00**
	1440 x 2030 mm	**1440 x 2030 mm**	CMA1812	**1.450,00**
	1840 x 2030 mm	**1840 x 2030 mm**	CMA1816	**1.535,00**
	2240 x 2030 mm	**2240 x 2030 mm**	CMA1820	**1.650,00**
	2640 x 2030 mm	**2640 x 2030 mm**	CMA1824	**1.660,00**
	Wasserhahn für Tischgerät	Water faucet for tabletop	9 CAT	**325,00**
	Wasserhahn für Geräte mit Unterbau	Water faucet for device with stand	9 CAM	**370,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel	Article	Code	€
	4 Stück CNS Füße H = 50 mm, für Installation auf Betonsockel	4 pices CNS feets H = 50 mm, für installation on base	PZM	**195,00**
	4 Stück CNS Füße H = 30 mm, für Installation auf Neutralelement	4 pices CNS feets H = 30 mm, für installation on neutral element	9 PT	**55,00**
	2 Stück CNS Füße mit Flansch, Abm. 70 x 70 mm	2 pices CNS feets with flange, dim. 70 x 70 mm	KPA	**68,00**
	Abschluss Seitenwand	Completion sidewall	TVT1	**91,00**
	Abschluss Seitenwand	Completion sidewall	TVT2	**110,00**
	Abschluss Seitenteil - rechts	Completion side parts - right	PT9DX	**1.020,00**
	Abschluss Seitenteil - links	Completion side parts - left	PT9SX	**1.020,00**
	Abschluss Seitenteil - vorne	Completion side parts - front	PT18	**1.250,00**
	Backblechablage mit 2 Halterungen (Länge 400 mm)	Baking tray with 2 brackets (Length 400 mm)		
	Länge 400 mm	**Length 400 mm**	9GP4	**530,00**
	Länge 800 mm	**Length 800 mm**	9GP8	**580,00**
	Länge 1200 mm	**Length 1200 mm**	9GP12	**620,00**
	Länge 1600 mm	**Length 1600 mm**	9GP16	**660,00**
	Länge 2000 mm	**Length 2000 mm**	9GP20	**725,00**
	Länge 2400 mm	**Length 2400 mm**	9GP24	**795,00**
	Länge 2800 mm	**Length 2800 mm**	9GP28	**875,00**
	Länge 3200 mm	**Length 3200 mm**	9GP32	**960,00**

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel	Article	Code	€
	Verbindungsstück	Joint piece		
	Länge 400 mm	**Length 400 mm**	9EF4	**190,00**
	Länge 800 mm	**Length 800 mm**	9EF8	**205,00**
	Länge 1200 mm	**Length 1200 mm**	9EF12	**275,00**
	Länge 1600 mm	**Length 1600 mm**	9EF16	**315,00**
	Länge 2000 mm	**Length 2000 mm**	9EF20	**365,00**
	Länge 2400 mm	**Length 2400 mm**	9EF24	**625,00**
	Länge 2800 mm	**Length 2800 mm**	9EF28	**690,00**
	Länge 3200 mm	**Length 3200 mm**	9EF32	**765,00**
	Gestell für Salamander mit 2 Halterungen	Salamander support with 2 uprights		
	Länge 400 mm	**Length 400 mm**	9SPS	**505,00**

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen und Grillplatten
Not suitable for installlation with Boiling kettle, Tilting pan und griddle plates

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Allgas-Chinaherde

	Artikel	Code	Euro
	Allgas-Chinaherd 700 x 700 x 850 mm, 1 Kochstelle, 14 kW Unterbau offen **China range, gas** 700 x 700 x 850mm, 1 cooking zone, 14 kW, open stand	**CC / 01**	**1.620,00**
	Allgas-Chinaherd 1400 x 700 x 850 mm, 2 Kochstellen, 28 kW (2 x 14 kW) Unterbau offen **China range, gas** 1400 x 700 x 850 mm, 2 cooking zones, 28 kW (2 x 14 kW), open stand	**CC / 02**	**2.730,00**
	Allgas-Chinaherd 1800 x 700 x 850 mm, 3 Kochstellen, 42 kW (3 x 14 kW) Unterbau offen **China range, gas** 1800 x 700 x 850 mm, 3 cooking zones, 42 kW (3 x 14 kW), open stand	**CC / 03**	**3.740,00**
	Allgas-Chinaherd 2400 x 700 x 850 mm, 4 Kochstellen, 56 kW (4 x 14 kW) Unterbau offen **China range, gas** 2400 x 700 x 850 mm, 4 cooking zones, 56 kW (4 x 14 kW), open stand	**CC / 04**	**4.600,00**
	Allgas-Chinaherd 3000 x 700 x 850 mm, 5 Kochstellen, 70 kW (5 x 14 kW) Unterbau offen **China range, gas** 3000 x 700 x 850 mm, 5 cooking zones, 70 kW (5 x 14 kW), open stand	**CC / 05**	**5.700,00**
	Wok-Chinaherd, Gas 2000 x 600 x 800 mm, 4 x 10 kW, 210 kg, Wokring-Aufsatz und Untergestell abnehmbar **Wok-China range, gas** 2000 x 600 x 800 mm, 4 x 10 kW, 210 kg, removable wokring attachment and stand	**NGER20-60/B**	**2.830,00**
	Wok-Chinaherd, Gas 2000 x 700 x 800 / 1100 mm, mit Wasser-Überflutungssystem, mit Schlitzbrennern, 3 x 15 kW, 136 kg **Wok-China range, gas** 2000 x 700 x 800 / 1100 mm, with water floating system, with slit burner, 3 x 15 kW, 136 kg	**NGER20-70WALL**	**3.075,00**

Allgas-Chinaherde zweireihig

	Artikel	Code	Euro
	Wok-Chinaherd, Gas 1300 x 1300 x 800 mm, mit Wasser-Überflutungssystem, mit Schlitzbrennern, Pilotflamme, 4 x 15 kW, 175 kg, **Wok-China range, gas** 1300 x 1300 x 800 mm, with water floating system, with slit burner, pilot-flame, 4 x 15 kW, 175 kg	**NGER13-130ISLAND** DAUER TIEFPREIS PERMANENT LOW PRICE	**2.780,00**
	Allgas-Chinaherd 1300 x 1400 x 850 mm, 4 Kochstellen, 56 kW (4 x 14 kW) Unterbau offen **China range, gas** 1300 x 1400 x 850 mm, 4 cooking zones, 56 kW (4 x 14 kW), open stand	**CCD / 04**	**4.670,00**
	Allgas-Chinaherd 1850 x 1400 x 850 mm, 6 Kochstellen, 84 kW (6 x 14 kW) Unterbau offen **China range, gas** 1850 x 1400 x 850 mm, 6 cooking zones, 84 kW (6 x 14 kW), open stand	**CCD / 06**	**6.700,00**
	Allgas-Chinaherd 2400 x 1400 x 850 mm, 8 Kochstellen, 112 kW (8 x 14 kW) Unterbau offen **China range, gas** 2400 x 1400 x 850 mm, 8 cooking zones, 112 kW, (8 x 14 kW), open stand	**CCD / 08**	**8.810,00**

Kleingeräte

06

- Induktions-, Reis- & Kassettenkocher
- Fritteusen, Griddleplatten
- Bain-Maries, Suppenstationen
- Suppentöpfe, Kochtöpfe, Pfannen
- Currywurstschneider
- Kombibräter
- Multipfannen
- Crêpes- & Waffeleisen

Von Seite 371 - 408

Kochtöpfe und Pfannen

!!!ACHTUNG!!! Versandkosten beachten! • Versandkosten mindestens 13,90 €
!!!Attention!!! Mind forwarding charges! • forwarding charges minimum 13,90 €

	Artikel	Code	Euro
	Gemüsetopf / Stock pot Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 20 cm · 20 cm · 6,3 Lt. 24 cm · 20 cm · 8,4 Lt. 24 cm · 24 cm · 9,8 Lt. 28 cm · 28 cm · 17 Lt. 32 cm · 32 cm · 26 Lt. 35 cm · 35 cm · 35,5 Lt. 40 cm · 40 cm · 52 Lt. 45 cm · 45 cm · 70 Lt.	 **152101332** **152101302** **152101303** **152101304** **152101306** **152101307** **152101308** **152101309**	 **42,00** **50,00** **53,00** **61,00** **131,00** **169,00** **223,00** **289,00**
	Fleischtopf / Deep casserole Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 20 cm · 13 cm · 4 Lt. 24 cm · 15 cm · 7 Lt. 28 cm · 17 cm · 11 Lt. 32 cm · 20 cm · 15 Lt. 35 cm · 22 cm · 23,2 Lt. 40 cm · 25 cm · 32 Lt.	 **152101311** **152101312** **152101313** **152101316** **152101317** **152101318**	 **34,00** **43,00** **53,00** **68,00** **88,00** **123,00**
	Alu Non-Stick Bratpfanne **Non-stick alu fry pan** Ø · Höhe / height 20 cm · 4 cm 24 cm · 5 cm 28 cm · 5,5 cm 32 cm · 5,5 cm 35 cm · 7 cm 40 cm · 8 cm	 **153102217** **153102218** **153102219** **153102220** **153102221** **153102222**	 **29,00** **32,00** **44,00** **64,00** **71,00** **80,00**
	Bratpfanne beschichtet **Non-stick fry pan** Ø · Höhe / height 24 cm · 5 cm 28 cm · 6 cm 32 cm · 6 cm	 **152102102** **152102103** **152102104**	 **42,00** **57,00** **70,00**
	Bratpfanne / Fry pan Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 24 cm · 5 cm · 2 Lt. 28 cm · 6 cm · 3,6 Lt. 32 cm · 5 cm · 4,8 Lt.	 **152102218** **152102219** **152102220**	 **39,00** **46,00** **54,00**
	Sauteuse 2 Griffe **Fry pan with double handles** Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 28 cm · 6 cm · 3,6 Lt.	 **152102152**	 **45,00**
	Sauteuse Stielgriff / Saute pan Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 18 cm · 6 cm · 1,2 Lt. 20 cm · 6,5 cm · 1,6 Lt.	 **152119317** **152119318**	 **28,00** **31,00**
	Deckel / Lid Ø 20 cm 24 cm 28 cm 32 cm 35 cm 40 cm 45 cm	 **152116133** **152116134** **152116135** **152116137** **152116138** **152116139** **152116140**	 **13,00** **14,00** **17,00** **20,00** **23,00** **27,00** **31,00**

Induktions-Wok

Auftisch Induktions-Wok

400 x 455 x 180 mm,
Cerancouvette Ø 300 mm,
Spule Ø 300 mm, 3,5 kW, 230 V,
digitale Anzeige der gewählten Leistung,
stufenlose Regelung,
Topferkennung,
elektronische Überhitzungsschutz,
Chromnickelstahl 18/10

Code: AIW35
Euro: 2.589,00

Table top induction wok

400 x 455 x 180 mm,
Ceran cuvette: Ø 300 mm,
coil: Ø 300 mm, 3,5 kW, 230 V,
LED display for power,
infinitely variable control,
pot detection,
electronic overheating protection,
chromium nickel steel 18/10

Code: AIW35
Euro: 2.589,00

3,5 kW

Auftisch Induktions-Wok

400 x 455 x 180 mm,
Cerancouvette Ø 300 mm,
Spule Ø 300 mm, 5 kW, 400 V,
digitale Anzeige der gewählten Leistung,
stufenlose Regelung,
Topferkennung,
elektronische Überhitzungsschutz,
Chromnickelstahl 18/10

Code: AIW5
Euro: 3.099,00

Table top induction wok

400 x 455 x 180 mm,
Ceran cuvette: Ø 300 mm,
coil: Ø 300 mm, 5 kW, 400 V,
LED display for power,
infinitely variable control,
pot detection,
electronic overheating protection,
chromium nickel steel 18/10

Code: AIW5
Euro: 3.099,00

5 kW

Wok Pfanne

Stahl
Ø 360 mm, 1,45 kg
Code: WP1
Euro: 118,00

Wok pan

steel
Ø 360 mm, 1,45 kg
Code: WP1
Euro: 118,00

Wok Pfanne

Edelstahl
Ø 390 mm, 1,8 kg
Code: WP2
Euro: 225,00 €

Wok pan

stainless steel
Ø 390 mm, 1,8 kg
Code: WP2
Euro: 225,00 €

Induktionskocher

Induktions-Wokherd

Edelstahl-Gehäuse,
manuelle Drehschalterkontrolle,
10 Leistungsstufen 500-3100 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 5 min,
passend für 360 mm Wok-Pfannen,
Maße: 335 x 380 x 120 mm

Code: ID-500D
Euro: 279,00

DAUER TIEFPREIS

3100 Watt

Induction wok-range

stainless steel body,
manually rotary control,
10 power levels 500-3100 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min, intervall: 5 min,
suitable for 360 mm wok pans
335 x 380 x 120 mm

Code: ID-500D

PERMANENT LOW PRICE **Euro: 279,00**

Wok Pfanne
Wok pan

625 x 360 x 210 mm
Edelstahl / stainless steel
Code: ID-SSW3
Euro: 74,00

Induktions-Kochfeld

Kunststoff-Gehäuse,
5 Leistungsstufen 500-1800 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min (5 min Intervall)
Maße: 320 x 340 x 70 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-180K
Euro: 59,00

DAUER TIEFPREIS

1800 Watt

Induction cooker

plastic body,
5 power levels 500-1800 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min (5 min intervall)
dimensions: 320 x 340 x 70 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-180K

PERMANENT LOW PRICE **Euro: 59,00**

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse
10 Leistungsstufen 500-2700 W,
mit digitaler Leistungsanzeige,
230 V, 50 Hz,
35-240 °C, (5°C Intervall)
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 5 min,
Maße: 320 x 340 x 105 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-270B
Euro: 179,00

DAUER TIEFPREIS

2700 Watt

Induction cooker

stainless steel body
10 power levels 500-2700 W,
with LED display,
230 V, 50 Hz,
35-240 °C, (5°C intervall)
electronic overheating protection,
timer 0-180 min,
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 5 min,
dimensions: 320 x 340 x 105 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-270B

PERMANENT LOW PRICE **Euro: 179,00**

Induktionskocher

Induktions-Kochfeld
Edelstahl-Gehäuse
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
Maße: 325 x 420 x 105 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350K
Euro: 169,00

DAUER TIEFPREIS

3500 Watt

Induction cooker
stainless steel body
13 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min,
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
dimensions: 325 x 420 x 105 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350K

PERMANENT LOW PRICE

Euro: 169,00

Induktions-Kochfeld
Edelstahl-Gehäuse
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
Maße: 340 x 440 x 125 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350A
Euro: 198,00

DAUER TIEFPREIS

3500 Watt

Induction cooker
stainless steel body
13 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min,
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
340 x 440 x 125 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350A

PERMANENT LOW PRICE

Euro: 198,00

Induktions-Kochfeld
Edelstahl-Gehäuse mit Griffen,
manuelle Drehschalterkontrolle,
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
digitale Leistungsanzeige im Kochfeld,
230 V, 50 Hz,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Maße: 410 x 330 x 105 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350Q
Euro: 199,00

DAUER TIEFPREIS

3500 Watt

Induction cooker
stainless steel body mit Griffen,
manually rotary control,
13 power levels 500-3500 W,
with LED display in glass hob,
230 V, 50 Hz,
electronic overheating protection,
410 x 330 x 105 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350Q

PERMANENT LOW PRICE

Euro: 199,00

Induktionskocher / Warmhalteplatte

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse,
manuelle Drehschalterkontrolle,
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 5 min,
Maße: 335 x 380 x 120 mm,
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-500B
Euro: 219,00

DAUER TIEFPREIS

3500 Watt

Induction cooker

stainless steel body,
manually rotary control,
13 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min, intervall: 5 min,
335 x 380 x 120 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-500B
Euro: 219,00

PERMANENT LOW PRICE

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse
10 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 5 min,
Maße: 340 x 440 x 125 mm,
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350C
Euro: 199,00

DAUER TIEFPREIS

3500 Watt

Induction cooker

stainless steel body
10 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min, intervall: 5 min,
340 x 440 x 125 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350C
Euro: 199,00

PERMANENT LOW PRICE

Edelstahl-Sektkühler „Eco“

Durchmesser 255 x 205 mm

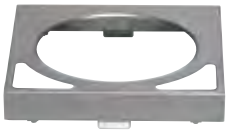
Code: WB-301
Euro: 9,80

Wine cooler made of stainless steel „Eco“

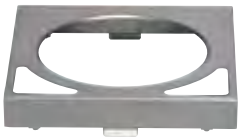
Diameter of 255 x 205 mm

Code: WB-301
Euro: 9,80

Induktionskocher

	Artikel	Code	Euro
	Induktionskochfeld 340 x 445 x 125 mm, Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl, 10-stufige Temperatureinstellung, Temperaturbereich: 60 - 240 °C, elektronischer Überhitzungsschutz 230V / 50Hz, 3,5 kW, Netto Gewicht: 7,5 kg **Induction cooker** 340 x 445 x 125 mm, Schott ceran cooktop, stainless steel case, 10-level temperature setting, temperature: 60 - 240 °C, Electronic overheating protection 230V / 50Hz, 3,5 kW, net weight: 7,5 kg	**ID-35**	**225,00**
 3,0 kW **Serie Kraft**	**Auftisch Induktionsherd** **1 Kochstelle,** 340 x 420 x 100 mm, Ceranglas 290 x 290 x 4 mm, Spule Ø 220 mm, 3,0 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10 **Desktop induction cooker** **1 cooking zone,** 340 x 420 x 100 mm, ceran hob 290 x 290 x 4 mm, coil Ø 220 mm, 3,0 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10 **Wokaufsatz** **Wok frame** 340 x 340 x 60 mm	**ISL3** **Afs2**	**1.159,00** **198,00**
 3,5 kW **Serie Kraft**	**Auftisch Induktionsherd** **1 Kochstelle,** 340 x 420 x 100 mm, Ceranglas 290 x 290 x 4 mm, Spule Ø 220 mm, 3,5 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10 **Desktop induction cooker** **1 cooking zone,** 340 x 420 x 100 mm, ceran hob 290 x 290 x 4 mm, coil Ø 220 mm, 3,5 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10  **Wokaufsatz** **Wok frame** 340 x 340 x 60 mm	**ISL35** **Afs2**	**1.330,00** **198,00**

Auftisch Induktionsgeräte Serie Kraft

	Artikel	Code	Euro
3,5 kW	**Auftisch Induktionsherd** **1 Kochstelle,** 400 x 455 x 120 mm, Ceranglas 350 x 350 x 4 mm, Spule Ø 230 mm, 3,5 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10 **Desktop induction cooker** **1 cooking zone,** 400 x 455 x 120 mm, ceran hob 350 x 350 x 4 mm, coil Ø 230 mm, 3,5 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10	ISK35	2.299,00
	Wokaufsatz **Wok frame** 400 x 400 x 60 mm	Afs1	198,00
5 kW	**Auftisch Induktionsherd** **1 Kochstelle,** 400 x 455 x 120 mm, Ceranglas 350 x 350 x 4 mm, Spule Ø 230 mm, 5 kW, 400 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10 **Desktop induction cooker** **1 cooking zone,** 400 x 455 x 120 mm, ceran hob 350 x 350 x 4 mm, coil Ø 230 mm, 5 kW, 400 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10	ISK5	2.545,00
	 **Wokaufsatz** **Wok frame** 400 x 400 x 60 mm	Afs1	198,00
2x 3,5 kW	**Auftisch Induktionsherd** **2 Kochstellen,** 400 x 665 x 120 mm, Ceranglas 350 x 560 x 6 mm, Spule Ø 2x 230 mm, 2x 3,5 kW, 400 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10 **Desktop induction cooker** **2 cooking zones,** 400 x 665 x 120 mm, ceran hob 350 x 560 x 6 mm, coil Ø 2x 230 mm, 2x 3,5 kW, 400 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10	ISK7	4.499,00

Induktionskocher

	Artikel	Code	Euro
	Induktionskochfeld 405 x 700 x 138 mm, Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl, 10-stufige Temperatureinstellung, Temperaturbereich: 60 - 240 °C, elektronischer Überhitzungsschutz 230V / 50Hz, 2x 3,5 kW, Netto Gewicht: 15 kg **Induction cooker** 405 x 700 x 138 mm, Schott ceran cooktop, stainless steel case, 10-level temperature setting, temperature: 60 - 240 °C, Electronic overheating protection 230V / 50Hz, 2x 3,5 kW, net weight: 15 kg	**ID-352**	**899,00**
 2x 1,7 kW **Serie Kraft**	**Auftisch Induktionsherd** **2 Kochstellen,** 330 x 575 x 100 mm, Ceranglas 320 x 510 x 4 mm, Spule vorne Ø 210 mm 1,7 kW, Spule hinten Ø 160 mm 1,7 kW, oder nur vorne 3,5 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10 **Desktop induction cooker** **2 cooking zones,** 330 x 575 x 100 mm, ceran hob 320 x 510 x 4 mm, coil front Ø 210 mm 1,7 kW, coil back Ø 160 mm 1,7 kW, or only front 3,5 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10	**ISL235**	**1.570,00**
	Transportwagen mit Induktionskochfeld 855 x 535 x 930 mm, Kochfeld: 690 x 420 x 65 mm 2 Platten - getrennt schaltbar Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff Digitalanzeige, Digitale Zeitschaltuhr 230V / 50Hz, 3,1 kW, Netto Gewicht: 16,5 kg **Trolley with Induction cooker** 855 x 535 x 930 mm, cooker: 690 x 420 x 65 mm 2 plates - can be switched separately glass hob, plastic housing Digital display, digital time switches 230V / 50Hz, 3,1 kW, net weight: 16,5 kg	**ID-310W**	**399,00**

Gaskocher

Gaskocher
stabiler Doppelringbrenner
350 x 350 x 170 mm,
6,5 kW, Propangas
Code: BIG7001F9
Euro: 649,00

Gas cooker
solid double cycle burner,
350 x 350 x 170 mm,
6,5 kW, propane gas
Code: BIG7001F9
Euro: 649,00

Gaskocher
stabiler Doppelringbrenner
660 x 350 x 170 mm,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002L4
Euro: 1.049,00

Gas cooker
solid double cycle burner,
660 x 350 x 170 mm,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002L4
Euro: 1.049,00

Gaskocher
stabiler Doppelringbrenner
350 x 660 x 170 mm,
2 Kochstellen,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002F4
Euro: 1.049,00

Gas cooker
solid double cycle burner,
350 x 660 x 170 mm,
2 cooking stations,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002F4
Euro: 1.049,00

Kassettenkocher / Hockerkocher

Kunststoffbox für Transport und Aufbewahrung

convenient storage/carry case

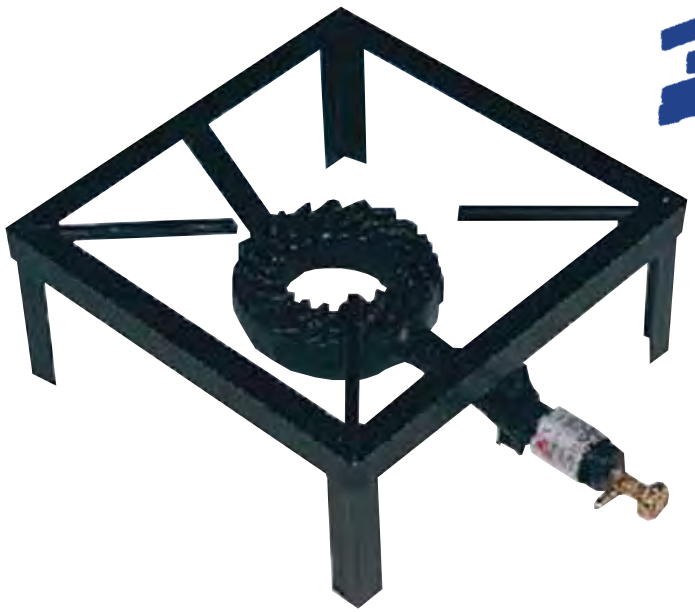
Kassettenkocher, Gas

310 x 250 x 80 mm,
für Butangas, Brenner aus Aluminium-Guss,
Nenn-Wärmezufuhr 168 g/Std., 2,3 kW,
Piezo-Zündung,
Gas-Druck Sicherheitsverriegelung,
lackiertes Gehäuse,
schwarz emaillierter Pfannenaufsatz,
Kunststoffbox für Transport und Aufbewahrung
Verpackung: 350 x 320 x 85 mm,
Gewicht: 2,45 kg
Code: BDZ-168

Cassette cooker, gas

310 x 250 x 80 mm,
for butane gas, cast aluminium burner,
rated heat input: 168 g/Std., 2,3 kW,
piezo ignition system,
pressure sensing safety shut off device,
painting housing,
black enameled pan support,
inclusive convenient storage/carry case,
packing: 350 x 320 x 85 mm,
weight: 2,45 kg
Code: BDZ-168

18,50



Hockerkocher, Gas

550 x 400 x 175 mm,
7,5 kW, mit Zündsicherung,
Brenner aus Gußeisen,
Gestell aus Eisen
Code: FO4PS
Euro: 148,00

Cooker, gas

550 x 400 x 175 mm,
7,5 kW, with safety pilot,
burner and supporting legs
made of cast iron
Code: FO4PS
Euro: 148,00

Reiskocher

Reiskocher

240 x 250 x 250 mm,
zum Kochen verschiedener Reissorten,
oder zum Dämpfen und Warmhalten
von Fleisch, Fisch oder Gemüse,
Gehäuse aus Edelstahl
700 W, 230 V, Volumen 4 Liter (Wasserlinie 1,8 Liter),
geschlossenes Drucksystem, 3-dimensionale Erhitzung,
antihaftbeschichteter Innentopf
inklusive Reislöffel und Messbecher
Verpackung: 285 x 285 x 292 mm,
Gewicht: 2,45 kg / 3,1 kg
Code: HG04W1
Euro: 29,90

Rice cooker

240 x 250 x 250 mm,
to cook different types of rice,
or for steaming and warming
meat, fish or vegetables, stainless steel housing,
700 W, 230 V, volume 4 litres (water line 1,8 litres),
fully closed micro pressure, automatic changeover,
3-dimensional heating,
stick coated inner pot for easy cleaning,
inclusive rice spoon and measuring cup
packing: 285 x 285 x 292 mm,
weight: 2,45 kg / 3,1 kg
Code: HG04W1
Euro: 29,90

Reiskocher

320 x 320 x 240 mm,
zum Kochen verschiedener Reissorten,
1650 W, 230 V,
Volumen 10 Liter (Wasserlinie 4,2 Liter),
vollständig geschl. Mikrodruckkammer System, antihaftbeschichteter Innentopf,
inklusive Reislöffel und Messbecher
Verpackung: 410 x 410 x 290 mm,
Gewicht: 4,25 kg / 4,75 kg
Code: G10G01
Euro: 81,00

Rice cooker

320 x 320 x 240 mm,
to cook different types of rice,
1650 W, 230 V,
volume 10 litres (water line 4,2 litres),
fully closed micro pressure,
stick coated inner pot for easy cleaning,
inclusive rice spoon and measuring cup,
packing: 410 x 410 x 290 mm,
weight: 4,25 kg / 4,75 kg
Code: G10G01
Euro: 81,00

Reiskocher

345 x 420 x 300 mm, 4,2 Liter,
Brühzeit: ca. 60 min,
230 V, 1,5 kW

Code: RK42
Euro: 85,00

Rice cooker

345 x 420 x 300 mm, 4,2 litres,
brewing time: approx. 60 min,
230 V, 1,5 kW

Code: RK42
Euro: 85,00

Backwaren-Fritteusen Profi

Backwaren Elektro-Fritteuse

540 x 450 x 370 mm,
aus Edelstahl, 16 Liter,
Thermostat 50 - 190 °C,
Korbmaße: 455 x 245 x 80 mm,
9 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 30
Euro: 720,00

Pastries electric fryer

540 x 450 x 370 mm,
stainless steel,
tank capacity 16 litres,
thermostat 50 - 190 °C,
basket: 455 x 245 x 80 mm,
9 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 30
Euro: 720,00

Korb für FE-30
Basket for FE-30
Code: Korb FE-30
Euro: 149,00

Backwaren Elektro-Fritteuse

670 x 650 x 370 mm,
aus Edelstahl, 30 Liter,
Thermostat 50 - 190 °C,
Korbmaße: 585 x 445 x 80 mm,
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60
Euro: 1.096,00

Pastries electric fryer

670 x 650 x 370 mm,
stainless steel,
tank capacity 30 Liter,
thermostat 50 - 190 °C,
basket: 585 x 445 x 80 mm,
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60
Euro: 1.096,00

Korb für FE-60
Basket for FE-60
Code: Korb FE-60
Euro: 164,00

Backwaren Elektro-Fritteuse mit Untergestell

670 x 650 x 900 mm,
aus Edelstahl, 30 Liter,
mit Untergestell aus Edelstahl,
mit Fettwanne und Filter,
Thermostat 50 - 190 °C,
Korbmaße: 570 x 440 x 80 mm,
15 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60/P
Euro: 1.451,00

Pastries electric fryer with stand

670 x 650 x 900 mm, stainless steel,
tank capacity 30 litres,
with base in stainless steel
with fat tank and filter,
thermostat 50 - 190 °C,
basket: 570 x 440 x 80 mm,
15 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60/P
Euro: 1.451,00

Korbablegung links/rechts für FE-60 / FE-60/P
shelf for basket right/left for FE-60 / FE-60/P
Code: OP-60
Preis: 138,00

Elektro Fritteusen

Fritteuse, elektro

Edelstahl, Œ-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
190 x 440 x 270 mm,
1 Korb 130 x 220 x 100 mm,
2 kW, 230 V, 50 Hz,
6 Liter, 50°-190°C, 4,5 kg,
brutto Gewicht: 5 kg,
Verpackung: 240 x 500 x 310 mm
Code: WF-061
Euro: 99,00

Fryer, electric

made of stainless steel, Œ-safety thermostat
for overheating protection,
190 x 440 x 270 mm,
1 basket 130 x 220 x 100 mm,
2 kW, 230 V, 50 Hz,
6 litres, 50°-190°C, 4,5 kg
gross weight: 5 kg,
packing: 240 x 500 x 310 mm
Code: WF-061
Euro: 99,00

Doppel-Fritteuse, elektro

Edelstahl,
Œ-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
380 x 440 x 270 mm,
2 Körbe 130 x 220 x 100 mm,
2+2 kW, 230 V, 50 Hz,
6+6 Liter, 50°-190°C, 7 kg
brutto Gewicht: 8 kg,
Verpackung: 430 x 500 x 360 mm
Code: WF-062
Euro: 190,00

Double-fryer, electric

made of stainless steel,
Œ-safety thermostat
for overheating protection,
380 x 440 x 270 mm,
2 baskets 130 x 220 x 100 mm,
2+2 kW, 230 V, 50 Hz,
6+6 litres, 50°-190°C, 7 kg
gross weight: 8 kg,
packing: 430 x 500 x 360 mm
Code: WF-062
Euro: 190,00

Fritteuse, elektro

Edelstahl, Œ-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
190 x 440 x 320 mm,
1 Korb 130 x 220 x 140 mm,
2 kW, 230 V, 50 Hz,
8 Liter, 60°-240°C, 5,5 kg
brutto Gewicht: 6 kg,
Verpackung: 240 x 500 x 360 mm
Code: WF-081
Euro: 130,00

Fryer, electric

made of stainless steel, Œ-safety
thermostat for overheating protection,
190 x 440 x 320 mm,
1 basket 130 x 220 x 140 mm,
2 kW, 230 V, 50 Hz,
8 litres, 60°-240°C, 5,5 kg
gross weight: 6 kg,
packing: 240 x 500 x 360 mm
Code: WF-081
Euro: 130,00

Doppel-Fritteuse, elektro

Edelstahl,
Œ-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
480 x 420 x 310 mm,
2 Körbe 165 x 200 x 120 mm,
3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,
8 + 8 Liter, 60°-240°C, 8 kg
brutto Gewicht: 9,5 kg,
Verpackung: 530 x 480 x 350 mm
Code: WF-082L
Euro: 259,00

Double-fryer, electric

made of stainless steel,
Œ-safety thermostat
for overheating protection,
480 x 420 x 310 mm,
2 baskets 165 x 200 x 120 mm,
3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,
8 + 8 litres, 60°-240°C, 8 kg
gross weight: 9,5 kg,
packing: 530 x 480 x 350 mm
Code: WF-082L
Euro: 259,00

Elektro Fritteusen

Fritteuse, elektro

Edelstahl,
CE-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
290 x 440 x 285 mm,
1 Korb 200 x 220 x 100 mm,
3 kW, 230 V, 50 Hz,
10 Liter, 60°-240°C, 6 kg,
brutto Gewicht: 7 kg,
Verpackung: 340 x 500 x 325 mm
Code: WF-101
Euro: 154,00

Fryer, electric

made of stainless steel,
CE-safety thermostat
for overheating protection,
290 x 440 x 285 mm,
1 basket 200 x 220 x 100 mm,
3 kW, 230 V, 50 Hz,
10 litres, 60°-240°C, 6 kg,
gross weight: 7 kg,
packing: 340 x 500 x 325 mm
Code: WF-101
Euro: 154,00

Doppel-Fritteuse, elektro

Edelstahl,
CE-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
590 x 440 x 285 mm,
2 Körbe 200 x 220 x 100 mm,
3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,
10 + 10 Liter, 60°-240°C, 9,5 kg,
brutto Gewicht: 11 kg,
Verpackung: 640 x 500 x 325 mm
Code: WF-102
Euro: 287,00

Double-fryer, electric

made of stainless steel,
CE-safety thermostat
for overheating protection,
590 x 440 x 285 mm,
2 baskets 200 x 220 x 100 mm,
3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,
10 + 10 litres, 60°-240°C, 9,5 kg
gross weight: 11 kg,
packing: 640 x 500 x 325 mm
Code: WF-102
Euro: 287,00

Fritteuse, elektro

Chromnickelstahl,
mit Ablasshahn,
CE-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
280 x 460 x 325 mm,
1 Korb 200 x 220 x 100 mm,
3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
10 Liter, 60°-240°C, 7,5 kg,
brutto Gewicht: 8,5 kg,
Verpackung: 530 x 330 x 375 mm
Code: WF-101V
Euro: 242,00

Fryer, electric

made of chrome nickel steel,
with drain tap,
CE-safety thermostat
for overheating protection,
280 x 460 x 325 mm,
1 basket 200 x 220 x 100 mm,
3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
10 litres, 60°-240°C, 7,5 kg
gross weight: 8,5 kg,
packing: 530 x 330 x 375 mm
Code: WF-101V
Euro: 242,00

Doppel-Fritteuse, elektro

Chromnickelstahl,
mit Ablasshahn,
CE-Sicherheitsthermostat
für Überhitzungsschutz,
570 x 460 x 325 mm,
2 Körbe 200 x 220 x 100 mm,
3,25 + 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
10 + 10 Liter, 60°-240°C, 11 kg,
brutto Gewicht: 12,5 kg,
Verpackung: 620 x 530 x 375 mm
Code: WF-102V
Euro: 422,00

Double-fryer, electric

made of chrome nickel steel,
with drain tap,
CE-safety thermostat
for overheating protection,
570 x 460 x 325 mm,
2 baskets 200 x 220 x 100 mm,
3,25 + 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
10 + 10 litres, 60°-240°C, 11 kg
gross weight: 12,5 kg,
packing: 620 x 530 x 375 mm
Code: WF-102V
Euro: 422,00

Fritteusen Profi

	Artikel	Code	Euro
	Elektro-Fritteuse 180 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 4 - 5 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 130 x 235 x 100 mm, 2,1 kW, 230 V / 50 Hz **Fryer, electric** 180 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 4 - 5 litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 130 x 235 x 100 mm, 2,1 kW, 230 V / 50 Hz	**FE 04 E**	**181,00**
	Elektro-Fritteuse 360 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 2 x 4 - 5 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 130 x 235 x 100 mm, 2 x 2,1 kW, 230 V / 50 Hz **Fryer, electric** 360 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 2x 4 - 5 litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 130 x 235 x 100 mm, 2 x 2,1 kW, 230 V / 50 Hz	**FE 44 E**	**342,00**
	Elektro-Fritteuse 270 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz **Fryer, electric** 270 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacityl 7 - 8 Litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz	**FE 07 E**	**206,00**
	Elektro-Fritteuse 540 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 2 x 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz **Fryer, electric** 540 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 2 x 7 - 8 Litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz	**FE 077 E**	**382,00**
	Elektro-Fritteuse 450 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 1x 7 - 8 Liter, 1 x 4-5 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 1x 130 x 235 x 100 mm, 1 x 210 x 235 x 100 mm, 1 x 2,1 + 1 x 3 kW, 230 V, 50 Hz **Fryer, electric** 450 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 1x 7 - 8 Litres, 1 x 4 - 5 Litres, basket: 1 x 130 x 235 x 100 mm, 1 x 210 x 235 x 100 mm, thermostat 50 - 190°C, 1 x 2,1 + 1x 3 kW, 230 V, 50 Hz	**FE 74 E**	**362,00**

Fritteusen Profi

	Artikel	Code	Euro
	Elektro-Fritteuse **mit Ablasshahn** 270 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz **Fryer, electric** **with outlet,** 270 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 7 - 8 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz	**FE - 07 V**	**299,00**
	Elektro-Fritteuse **mit Ablasshahn** 540 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 2 x 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 2 x 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz **Fryer, electric** **with outlet,** 540 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 2 x 7 - 8 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 2 x 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz	**FE - 77 V**	**562,00**
	Elektro-Fritteuse **mit Ablasshahn** 360 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 10 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 300 x 240 x 120 mm, 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz **Fryer, electric** **with outlet,** 360 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 10 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 300 x 240 x 120 mm, 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz	**FE - 10 T**	**430,00**
	Elektro-Fritteuse **mit Ablasshahn** 720 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 2 x 10 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 2 x 300 x 240 x 120 mm, 2 x 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz **Fryer, electric** **with outlet,** 720 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 2 x 10 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 2 x 300 x 240 x 120 mm, 2 x 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz	**FE - 1010 T**	**802,00**

Frittenausgabe / Wärmebrücke

Frittenausgabe
270 x 330 x 220 mm,
0,35 kW, 230 V / 50 Hz,
Temp.: 50 bis 100°C,
für GN ½-150, Edelstahl

Code: UH-12
Euro: 189,00

French fries warmer
270 x 330 x 220 mm,
0,35 kW, 230 V / 50 Hz,
temp. range: 50 bis 100°C,
for GN ½-150, stainless steel

Code: UH-12
Euro: 189,00

Wärmebrücke
330 x 550 x 380 mm,
0,5 kW, 230 V / 50 Hz,
für GN 1/1-65,
Edelstahl,
mit Hauptschalter

Code: UHL-11
Euro: 293,00

Overhead dish warmer
330 x 550 x 380 mm,
0,5 kW, 230 V / 50 Hz,
for GN 1/1-65,
stainless steel,
with main-switch

Code: UHL-11
Euro: 293,00

Infrarot Wärmebrücke
490 x 610 x 355 mm,
500 W, 230 V,
Aluminium Konstruktiuon,
belüftete Aluminium-Reflektoren,
1,8 Meter Anschlusskabel
mit An/Aus-Schalter,
zwei 250 Watt Infrarot Lampen,
Gewicht: 3 kg

Code: WL 500
Euro: 99,00

Infrared dish warmer
490 x 610 x 355 mm,
500 W, 230 V,
aluminium constructiuon,
ventilated aluminium-reflectors,
1,8 meter connecting cable
with on/off-switch,
two 250 W infrared lights,
weight: 3 kg

Code: WL 500
Euro: 99,00

Griddleplatte Gas Eco

	Artikel	Code	Euro
	Griddleplatte Gas Eco 420 x 510 x 235 mm, Bratfläche: 305 x 400 mm 2,35 kW, 16,5 kg **Griddle plate gas Eco** 420 x 510 x 235 mm, worktop: 305 x 400 mm 2,35 kW, 16,5 kg **Gas**	**PGF 300**	**270,00**
	Griddleplatte Gas Eco 620 x 510 x 235 mm Bratfläche: 565 x 400 mm 4,7 kW, 22,5 kg **Griddle plate gas Eco** 620 x 510 x 235 mm worktop: 565 x 400 mm 4,7 kW, 22,5 kg **Gas**	**PGF 600**	**395,00**
	Griddleplatte Gas Eco 820 x 510 x 235 mm Bratfläche: 825 x 400 mm 7,0 kW, 29 kg **Griddle plate gas Eco** 820 x 510 x 235 mm worktop: 825 x 400 mm 7,0 kW, 29 kg **Gas**	**PGF 800**	**535,00**
	Griddleplatte Gas Eco 1020 x 510 x 235 mm Bratfläche: 1165 x 400 mm 9,4 kW, 35 kg **Griddle plate gas Eco** 1020 x 510 x 235 mm worktop: 1165 x 400 mm 9,4 kW, 35 kg **Gas**	**PGF 1200**	**695,00**

Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt.
All devices are preset to liquefied gas.

Griddleplatten Profi Elektro

	Artikel	Code	Euro
	Griddleplatte Elektro 330 x 540 x 220 mm, **glatt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 2,9 kW, 230 V / 50 Hz2 **Griddle plate, electric** 330 x 540 x 220 mm, **smooth,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 2,9 kW, 230 V / 50 Hz	**FTH-30E**	**315,00**
	glatt mit verchromter Platte / **smooth with chromium-plated plate**	**FTH-C-30E**	**510,00**
	Griddleplatte Elektro 660 x 540 x 220 mm, **glatt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz **Griddle plate, electric** 660 x 540 x 220 mm, **smooth,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz	**FTH-60E**	**515,00**
	glatt mit verchromter Platte / **smooth with chromium-plated plate**	**FTH-C-60E**	**795,00**
	Griddleplatte Elektro 660 x 540 x 220 mm, **½ glatt, ½ gerillt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz **Griddle plate, electric** 660 x 540 x 220 mm, **½ smooth, ½ grooved,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz	**FTHR-60E**	**630,00**
	½ glatt, ½ gerillt mit verchromter Platte / **½ smooth, ½ grooved with chromium-plated plate**	**FTHR-C-60E**	**920,00**
	Griddleplatte Elektro 990 x 540 x 220 mm, **glatt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz **Griddle plate, electric** 990 x 540 x 220 mm, **smooth,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz	**FTH-90E**	**1.070,00**
	glatt mit verchromter Platte / **smooth with chromium-plated plate**	**FTH-C-90E**	**1.310,00**

Griddleplatten Profi Gas

	Artikel	Code	Euro
	Griddleplatte Gas 330 x 540 x 220 mm, **glatt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 4 kW, **Griddle plate, gas** 330 x 540 x 220 mm, **smooth,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 4 kW	**FTH-30G**	**410,00**
	glatt mit verchromter Platte / **smooth with chromium-plated plate**	**FTH-C-30G**	**510,00**
	Griddleplatte Gas 660 x 600 x 220 mm, **glatt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz **Griddle plate, gas** 660 x 600 x 220 mm, **smooth,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz	**FTH-60G**	**770,00**
	glatt mit verchromter Platte / **smooth with chromium-plated plate**	**FTH-C-60G**	**955,00**
	Griddleplatte Gas 660 x 540 x 220 mm, **½ glatt, ½ gerillt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz **Griddle plate, gas** 660 x 540 x 220 mm, **½ smooth, ½ grooved,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz	**FTHR-60G**	**845,00**
	½ glatt, ½ gerillt mit verchromter Platte / **½ smooth, ½ grooved with chromium-plated plate**	**FTHR-C-60G**	**1.005,00**
	Griddleplatte Gas 990 x 540 x 220 mm, **glatt**, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz **Griddle plate, gas** 990 x 540 x 220 mm, **smooth,** grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz	**FTH-90G**	**1.350,00**
	glatt mit verchromter Platte / **smooth with chromium-plated plate**	**FTH-C-90G**	**1.580,00**

Lavasteingrills / Bain-Maries Profi

	Artikel	Code	Euro
	Gas-Lavasteingrill 330 x 540 x 220 mm, Grauguss, mit Elektrozündung und Sicherheitsventil, 4 kW **Lava stone grill, gas** 330 x 540 x 220 mm, grey iron, with electric spark ignition and safety valve, 4 kW	**GL 30G**	**560,00**
	Gas-Lavasteingrill 660 x 540 x 220 mm, Grauguss, mit Elektrozündung und Sicherheitsventil, 8 kW **Lava stone grill, gas** 660 x 540 x 220 mm, grey iron, with electric spark ignition and safety valve, 8 kW	**GL 60G**	**1.015,00**
	Bain-Marie **2 x GN-1/1-150** 660 x 540 x 220 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz **Bain-Marie** **2 x GN-1/1-150** 660 x 540 x 220 mm, stainless steel, thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz	**BM 2115**	**336,00**
	Bain-Marie mit Ablasshahn **2 x GN-1/1-150** 660 x 540 x 220 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz **Bain-Marie with outlet** **2 x GN-1/1-150** 660 x 540 x 220 mm, stainless steel, thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz	**BMV 2115**	**388,00**

Bain-Maries

Bain-Marie ohne Ablasshahn

1,3 kW, 230 V, 50 Hz,
Temperatur: +30° / +90°C,
Abmessungen: 338 x 540 x 248 mm

ohne GN Behälter
without GN container

Code: BMN-0
Euro: 112,00

Bain-Marie without outlet

1,3 kW, 230 V, 50 Hz,
temperature range: +30° / +90°C,
dimensions: 338 x 540 x 248 mm

inkl. 3x 1/3 GN und Deckel
incl. GN container 3x 1/3 and lid

Code: BMN-3
Euro: 173,00

Bain-Marie mit Ablasshahn

1,2 kW, 230 V, 50 Hz, 7,84 kg,
Abmessungen: 335 x 535 x 228 mm

ohne GN Behälter
without GN container

Code: BMVM-0
Euro: 130,00

Bain-Marie with outlet

1,2 kW, 230 V, 50 Hz, 7,84 kg,
dimensions: 335 x 535 x 228 mm

inkl. 1x 1/1 GN und Deckel
incl. GN container 1x 1/1 and lid

Code: BMVM-1
Euro: 180,00

inkl. 2x 1/2 GN und Deckel
incl. GN container 2x 1/2 and lid

Code: BMVM-2
Euro: 200,00

inkl. 3x 1/3 GN und Deckel
incl. GN container 3x 1/3 and lid

Code: BMVM-3
Euro: 227,00

Bain-Marie - Suppenstationen

Suppenstation 4,5 Liter

300 x 300 x 350 mm,
Edelstahl, Ablaßhahn,
Kapazität 1 x 4,5 Liter
Thermostat 30°C / 90°C,
Gewicht: 7 kg / 9 kg
Verpackung: 370 x 340 x 350 mm
Code: BM-01 W
Euro: 257,00

Soup station 4,5 litres

300 x 300 x 350 mm,
made of stainless steel, drain oultet,
capacity 1 x 4,5 litres
thermostat 30°C / 90°C,
weight: 7 kg / 9 kg
packing: 370 x 340 x 350 mm
Code: BM-01 W
Euro: 257,00

Suppenstation 2 x 4,5 Liter

300 x 600 x 350 mm,
Edelstahl, Ablaßhahn,
Kapazität 2 x 4,5 Liter
Thermostat 30°C / 90°C,
Gewicht: 11,5 kg / 13 kg
Verpackung: 340 x 670 x 350 mm
Code: BM-02 W
Euro: 371,00

Soup station 2 x 4,5 litres

300 x 600 x 350 mm,
made of stainless steel, drain oultet,
capacity 2 x 4,5 litres
thermostat 30°C / 90°C,
weight: 11,5 kg / 13 kg
packing: 340 x 670 x 350 mm
Code: BM-02 W
Euro: 371,00

Suppenstation 4 x 4,5 Liter

450 x 600 x 350 mm,
Edelstahl, Ablaßhahn,
Kapazität 4 x 4,5 Liter
Thermostat 30°C / 90°C,
Gewicht: 16 kg / 18 kg
Verpackung: 490 x 670 x 350 mm
Code: BM-04 W
Euro: 565,00

Soup station 4 x 4,5 litres

450 x 600 x 350 mm,
made of stainless steel, drain oultet,
capacity 4 x 4,5 litres
thermostat 30°C / 90°C,
weight: 16 kg / 18 kg
packing: 490 x 670 x 350 mm
Code: BM-04 W
Euro: 565,00

Beheizbare Suppentöpfe

	Artikel	Code	Euro
	Beheizbarer Suppentopf 5,7 Liter, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg Abmessungen: Ø 280 x 370 mm **Heatable stockpot** 5,7 litres, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg dimensions: Ø 280 x 370 mm	**ST-57**	**68,00**
	Beheizbarer Suppentopf Edelstahl, 5,7 Liter, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg Abmessungen: Ø 280 x 370 mm **Heatable stockpot** stainless steel, 5,7 litres, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg dimensions: Ø 280 x 370 mm	**ST-57 Inox**	**78,00**
	Beheizbarer Suppentopf 10 Liter 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg Abmessungen: Ø 345 x 360 mm **Heatable stockpot** 10 litres 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg dimensions: Ø 345 x 360 mm	**ST-100**	**75,00**
	Beheizbarer Suppentopf Edelstahl, 10 Liter 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg Abmessungen: Ø 345 x 360 mm **Heatable stockpot** stainless steel, 10 litres, 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg dimensions: Ø 345 x 360 mm	**ST-100 Inox**	**108,00**

Kochtöpfe und Pfannen

!!!ACHTUNG!!! Versandkosten beachten! • Versandkosten mindestens 13,90 €
!!!Attention!!! Mind forwarding charges! • forwarding charges minimum 13,90 €

	Artikel	Code	Euro
	Gemüsetopf / Stock pot Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 20 cm · 20 cm · 6,3 Lt. 24 cm · 20 cm · 8,4 Lt. 24 cm · 24 cm · 9,8 Lt. 28 cm · 28 cm · 17 Lt. 32 cm · 32 cm · 26 Lt. 35 cm · 35 cm · 35,5 Lt. 40 cm · 40 cm · 52 Lt. 45 cm · 45 cm · 70 Lt.	 **152101332** **152101302** **152101303** **152101304** **152101306** **152101307** **152101308** **152101309**	 **42,00** **50,00** **53,00** **61,00** **131,00** **169,00** **223,00** **289,00**
	Fleischtopf / Deep casserole Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 20 cm · 13 cm · 4 Lt. 24 cm · 15 cm · 7 Lt. 28 cm · 17 cm · 11 Lt. 32 cm · 20 cm · 15 Lt. 35 cm · 22 cm · 23,2 Lt. 40 cm · 25 cm · 32 Lt.	 **152101311** **152101312** **152101313** **152101316** **152101317** **152101318**	 **34,00** **43,00** **53,00** **68,00** **88,00** **123,00**
	Alu Non-Stick Bratpfanne **Non-stick alu fry pan** Ø · Höhe / height 20 cm · 4 cm 24 cm · 5 cm 28 cm · 5,5 cm 32 cm · 5,5 cm 35 cm · 7 cm 40 cm · 8 cm	 **153102217** **153102218** **153102219** **153102220** **153102221** **153102222**	 **29,00** **32,00** **44,00** **64,00** **71,00** **80,00**
	Bratpfanne beschichtet **Non-stick fry pan** Ø · Höhe / height 24 cm · 5 cm 28 cm · 6 cm 32 cm · 6 cm	 **152102102** **152102103** **152102104**	 **42,00** **57,00** **70,00**
	Bratpfanne / Fry pan Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 24 cm · 5 cm · 2 Lt. 28 cm · 6 cm · 3,6 Lt. 32 cm · 5 cm · 4,8 Lt.	 **152102218** **152102219** **152102220**	 **39,00** **46,00** **54,00**
	Sauteuse 2 Griffe **Fry pan with double handles** Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 28 cm · 6 cm · 3,6 Lt.	 **152102152**	 **45,00**
	Sauteuse Stielgriff / Saute pan Ø · Höhe / height · Kapazität / capacity 18 cm · 6 cm · 1,2 Lt. 20 cm · 6,5 cm · 1,6 Lt.	 **152119317** **152119318**	 **28,00** **31,00**
	Deckel / Lid Ø 20 cm 24 cm 28 cm 32 cm 35 cm 40 cm 45 cm	 **152116133** **152116134** **152116135** **152116137** **152116138** **152116139** **152116140**	 **13,00** **14,00** **17,00** **20,00** **23,00** **27,00** **31,00**

Currywurstschneider

Hand - Currywurst Schneider

214 x 155 x 205 mm,
Gehäuse aus Chromnickelstahl,
Messer aus Edelstahl,
Bodenplatte mit Saugfüßen,
Schnittbreite 11 x 17 mm,
Gewicht: 2,4 kg / 3,2 kg,
Verpackung: 330 x 210 x 260 mm

Code: CWSH
Euro: 149,00

Curried sausage slicer, manual

214 x 155 x 205 mm,
body made of chrome nickel steel,
knives made of stainless steel,
bottom panel with suction pads
cutting width 11 x 17 mm,
weight: 2,4 kg / 3,2 kg,
packing: 330 x 210 x 260 mm

Code: CWSH
Euro: 149,00

Elektro - Currywurst Schneider

185 x 225 x 330 mm,
Gehäuse und Sichelmesser
aus Edelstahl,
Haube mit Einfüllschacht und
Sichelmesser spülmaschinenfest,
Auswurffunktion,
Sicherheitsschutzschalter,
130 W, 230 V,
Schnittbreite 5 - 35 mm,
Gewicht: 6,8 kg / 7,1 kg,
Verpackung: 250 x 225 x 335 mm

Code: 41399
Euro: 215,00

Curried sausage slicer, electric

185 x 225 x 330 mm,
body and sickle knife made of ,
stainless steel,
hood with fill in hopper and
sickle knife are dishwasher proof,
ejector function,
safaty switch,
130 W, 230 V,
cutting width 5 - 35 mm,
weight: 6,8 kg / 7,1 kg,
packing: 250 x 225 x 335 mm

Code: 41399
Euro: 215,00

Elektro - Currywurst Schneider

185 x 225 x 330 mm,
Gehäuse und geschliffenes
Doppelsichelmesser aus Edelstahl,
Extra großer Einfüllschacht Ø 48 mm,
Haube mit Einfüllschacht und
Doppelsichelmesser spülmaschinenfest,
Auswurffunktion, Automatikschalter,
Sicherheitsschutzschalter,
130 W, 230 V,
Schnittbreite 5 - 35 mm,
Gewicht: 6,8 kg / 7,5 kg,
Verpackung: 255 x 225 x 340 mm

Code: 41404
Euro: 249,00

Curried sausage slicer, electric

185 x 225 x 330 mm,
body and grinded double sickle knife
made of stainless steel,
fill in hopper extra large Ø 48 mm,
hood with fill in hopper and double
sickle knife are dishwasher proof,
ejector function, automatic switch
safaty switch,
130 W, 230 V,
cutting width 5 - 35 mm,
weight: 6,8 kg / 7,5 kg,
packing: 255 x 225 x 340 mm

Code: 41404
Euro: 249,00

Hochleistungs-Kombibräter

Ausstattung: Rost, Fettauffangwanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

Equipment: grid, fat collecting tray, lamellae burner-lid, tube and control unit, pilot burner

	Artikel	Code	Euro
	Gas-Kombibräter **2 Heizschlangen, Standgerät,** 485 x 530 x 830 mm, 8 kW, 29 kg **Roasting tray, gas** **2 heating elements, stand unit,** 485 x 530 x 830 mm, 8 kW, 29 kg	**GBST2-K**	**426,00**
	Gas-Kombibräter **3 Heizschlangen, Standgerät,** 650 x 530 x 830 mm, 12 kW, 37 kg **Roasting tray, gas** **3 heating elements, stand unit,** 650 x 530 x 830 mm, 12 kW, 37 kg	**GBST3-K**	**484,00**
	Gas-Kombibräter **4 Heizschlangen, Standgerät,** 815 x 530 x 830 mm, 16 kW, 45 kg **Roasting tray, gas** **4 heating elements, stand unit,** 815 x 530 x 830 mm, 16 kW, 45 kg	**GBST4-K**	**796,00**
	Gas-Kombibräter **5 Heizschlangen, Standgerät,** 980 x 530 x 830 mm, 20 kW, 53 kg **Roasting tray, gas** **5 heating elements, stand unit,** 980 x 530 x 830 mm, 20 kW, 53 kg	**GBST5-K**	**1.124,00**
	Gas-Kombibräter **6 Heizschlangen, Standgerät,** 1145 x 530 x 830 mm, 24 kW, 61kg **Roasting tray, gas** **6 heating elements, stand unit,** 1145 x 530 x 830 mm, 24 kW, 61 kg	**GBST6-K**	**1.450,00**

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.
Unit preset on liequefied gas, optimal available in natural gas, surcharge 54,- Euro.

Hochleistungs-Kombibräter

Ausstattung: Rost, Fettauffangwanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

Equipment: grid, fat collecting tray, lamellae burner-lid, tube and control unit, pilot burner

	Artikel	Code	Euro
	Gas-Kombibräter **1 Heizschlange, Tischgerät,** 340 x 530 x 280 mm, 4 kW, 17 kg **Roasting tray, gas** **1 heating element, table top,** 340 x 530 x 280 mm, 4 kW, 17 kg	**GBT1-K**	**279,00**
	Gas-Kombibräter **3 Heizschlangen, Tischgerät,** 650 x 530 x 280 mm, 12 kW, 31 kg **Roasting tray, gas** **3 heating elements, table top,** 650 x 530 x 280 mm, 12 kW, 31 kg	**GBT3-K**	**411,00**
	Gas-Kombibräter **4 Heizschlangen, Tischgerät,** 815 x 530 x 280 mm, 16 kW, 38 kg **Roasting tray, gas** **4 heating elements, table top,** 815 x 530 x 280 mm, 16 kW, 38 kg	**GBT4-K**	**647,00**
	Gas-Kombibräter **5 Heizschlangen, Tischgerät,** 980 x 530 x 280 mm, 20 kW, 45 kg **Roasting tray, gas** **5 heating elements, table top,** 980 x 530 x 280 mm, 20 kW, 45 kg	**GBT5-K**	**1.012,00**
	Gas-Kombibräter 6 Heizschlangen, Tischgerät, 1145 x 530 x 280 mm, 24 kW, 52 kg **Roasting tray, gas** **6 heating elements, table top,** 1145 x 530 x 280 mm, 24 kW, 52 kg	**GBT6-K**	**1.237,00**
	BBQ Gas-Grill 1260 x 620 x 1200 mm, Grillfläche: 610 x 500 mm, Brenner: 3x 3,5 kW, Warmhaltefläche: 610 x 200 mm, mit Infrarotbrenner 3,4 kW, Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 3,4 kW, Verpackung: 820 x 660 x 590 mm, Gewicht: 56 kg / 64 kg **BBQ gas-grill** 1260 x 620 x 1200 mm, burners: 3x 3,5 kW, cooking area: 610 x 500 mm, warming rack: 610 x 200 mm with infrared burner 3,4 kW, extra hob in side tray 3,4 kW, packing: 820 x 660 x 590 mm, weight: 56 kg / 64 kg	**K924A-KS3BH**	**610,00**

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.
Unit preset on liequefied gas, optimal available in natural gas, surcharge 54,- Euro.

Multipfannen

Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 320 mm,
Innendurchmesser: Ø 300 mm,
Pfannenhöhe: 38 mm,
Antihaftbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel,
Verpackung: 335 x 335 x 485 mm,
Gewicht: 3 kg
Code: PP-001-30
Euro: 19,90

Multipan, electric

external: Ø 320 mm,
internal: Ø 300 mm,
pan-height: 38 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glas lid,
packing: 335 x 335 x 485 mm,
weight: 3 kg
Code: PP-001-30
Euro: 19,90

Ø 320 mm
Pfannenhöhe 38 mm

Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 420 mm,
Innendurchmesser: Ø 400 mm,
Pfannenhöhe: 41 mm,
Antihaftbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel,
Verpackung: 435 x 435 x 525 mm,
Gewicht: 4 kg
Code: PP-001-40
Euro: 27,00

Multipan, electric

external: Ø 420 mm,
internal: Ø 400 mm,
pan-height: 41 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glas lid,
packing: 435 x 435 x 525 mm,
weight: 4 kg
Code: PP-001-40
Euro: 27,00

Ø 420 mm
Pfannenhöhe 41 mm

Multipfannen

Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 420 mm,
Innendurchmesser: Ø 400 mm,
Pfannenhöhe: 90 mm,
Antihaftbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel,
Verpackung: 435 x 435 x 525 mm,
Gewicht: 4 kg
Code: PP-001-40-9
Euro: 34,00

Multipan, electric

external: Ø 420 mm,
internal: Ø 400 mm,
pan-height: 90 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glas lid,
packing: 435 x 435 x 525 mm,
weight: 4 kg
Code: PP-001-40-9
Euro: 34,00

Ø 420 mm
Pfannenhöhe 90 mm
Extrahoch

Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 480 mm,
Innendurchmesser: Ø 460 mm,
Pfannenhöhe: 46 mm,
Antihaftbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel mit Thermometer,
Verpackung: 525 x 520 x 540 mm,
Gewicht: 5 kg
Code: PP-002-48
Euro: 51,00

Multipan, electric

external: Ø 480 mm,
internal: Ø 460 mm,
pan-height: 46 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glas lid with thermometer,
packing: 525 x 520 x 540 mm,
weight: 5 kg
Code: PP-002-48
Euro: 51,00

Ø 480 mm
Pfannenhöhe 46 mm

Kontaktgrills

	Artikel	Code	Euro
	Kontaktgrill 290 x 390 x 235 mm, 2,0 kW, 230 V, 20,5 kg, Bratplatte: 240 x 260 mm **Conventional electric grill** 290 x 390 x 235 mm, 2,0 kW, 230 V, 20,5 kg, cook plate: 240 x 260 mm		
	oben gerillt / grooved at the top **unten gerillt / grooved at the bottom**	**PA 10170**	**258,00**
	---------- oben glatt / smooth at the top **---------- unten glatt / smooth at the bottom**	**PA 10171**	**258,00**
	oben gerillt / grooved at the top **---------- unten glatt / smooth at the bottom**	**PA 10172**	**258,00**
	Kontaktgrill 440 x 445 x 235 mm, 2,4 kW, 230 V, 27 kg Bratplatte: 290 x 380 mm **Conventional electric grill** 440 x 445 x 235 mm, 2,4 kW, 230 V, 27 kg cook plate: 290 x 380 mm		
	oben gerillt / grooved at the top **unten gerillt / grooved at the bottom**	**PA 10173**	**390,00**
	---------- oben glatt / smooth at the top **---------- unten glatt / smooth at the bottom**	**PA 10174**	**390,00**
	oben gerillt / grooved at the top **---------- unten glatt / smooth at the bottom**	**PA 10175**	**390,00**
	Paninigrill 475 x 390 x 235 mm, 2,9 KW, 230 V, 32 kg, ca. 100 Sandwiches/Std., Bratplatte: 240 x 440 mm **Paninigrill** 475 x 390 x 235 mm, 2,9 KW, 230 V, 32 kg, ca. 100 sandwiches/hour, cook plate: 240 x 440 mm		
	oben gerillt / grooved at the top **unten gerillt / grooved at the bottom**	**PA 10176**	**373,00**
	oben gerillt / grooved at the top **---------- unten glatt / smooth at the bottom**	**PA 10179**	**373,00**

Kontaktgrills

	Artikel	Code	Euro
	Kontaktgrill, elektro 325 x 305 x 200 mm, 2,2 kW, 230 V, +50°C / +300°C, Verpackung: 400 x 360 x 270 mm, Gewicht: 15 kg / 16 kg **Conventional grill, electric** 325 x 305 x 200 mm, 2,2 kW, 230 V, +50°C / +300°C, packing: 400 x 360 x 270 mm, weight: 15 kg / 16 kg		
	grooved at the top / oben gerillt grooved at the bottom / unten gerillt	KG3.2	228,00
	grooved at the top / oben gerillt smooth at the bottom / unten glatt	KG3.2L	228,00
	smooth at the top / oben glatt smooth at the bottom / unten glatt	KG3.2LTL	228,00
	Kontaktgrill, elektro 410 x 305 x 200 mm, 2,8 kW, 230 V, +50°C / +300°C, Verpackung: 470 x 390 x 270 mm, Gewicht: 20 kg / 21 kg **Conventional grill, electric** 410 x 305 x 200 mm, 2,8 kW, 230 V, +50°C / +300°C, packing: 470 x 390 x 270 mm, weight: 20 kg / 21 kg		
	grooved at the top / oben gerillt grooved at the bottom / unten gerillt	KG5.2	269,00
	grooved at the top / oben gerillt smooth at the bottom / unten glatt	KG5.2L	269,00
	smooth at the top / oben glatt smooth at the bottom / unten glatt	KG5.2LTL	269,00
	Kontaktgrill, elektro 570 x 305 x 200 mm, 2 x 2,2 kW, +50°C / +300°C, Verpackung: 600 x 400 x 270 mm, Gewicht: 29 kg / 30 kg **Conventional grill, electric** 570 x 305 x 200 mm, 2 x 2,2 kW, +50°C / +300°C, packing: 600 x 400 x 270 mm, weight: 29 kg / 30 kg		
	grooved at the top / oben gerillt grooved at the bottom / unten gerillt	KG7.2	339,00
	grooved at the top / oben gerillt smooth at the bottom / unten glatt	KG7.2L	339,00
	smooth at the top / oben glatt smooth at the bottom / unten glatt	KG7.2LTL	339,00

Crêpes-Eisen - Profi

	Artikel	Code	Euro
	Crêpes-Eisen, elektro aus Edelstahl, Ø 350 mm, 350 x 370 x 250 mm, Gewicht: 13 kg, 230 V / 2000 W **Crêpes machine, electric** made of stainless steel, Ø 350 mm, 350 x 370 x 250 mm, weight: 13 kg, 230 V / 2000 W	**S 35**	**527,00**
	Crêpes-Eisen, elektro **mit 2 Backflächen** aus Edelstahl, Ø 2 x 350 mm, 710 x 370 x 250 mm, Gewicht: 24 kg, 2 x 400 V / 2 x 2000 W **Crêpes machine, electric** **with 2 baking areas,** made of stainless steel, Ø 2 x 350 mm, 710 x 370 x 250 mm, Gewicht: 24 kg, 2 x 400 V / 2 x 2000 W	**D 35**	**835,00**
	Crêpes-Eisen, gas aus Edelstahl, Ø 400 mm, 430 x 480 x 270 mm, Gewicht: 22 kg, 3,6 kW **Crêpes machine, gas** made of stainless steel, Ø 400 mm, 430 x 480 x 270 mm, weight: 22 kg, 3,6 kW	**G400 S**	**673,00**
	Crêpes-Eisen, gas **mit 2 Backflächen** aus Edelstahl, Ø 2 x 400 mm, 900 x 480 x 270 mm, Gewicht: 43 kg, 2 x 3,6 kW **Crêpes machine, gas** **with 2 baking areas,** made of stainless steel, Ø 2 x 400 mm, 900 x 480 x 270 mm, weight: 43 kg, 2 x 3,6 kW	**G400 D**	**1.130,00**

Crêpes-Eisen

	Artikel	Code	Euro
	Crêpes-Eisen 430 x 445 x 240 mm, Backfläche Ø 400 mm, 2,7 kW, 230 V, 22 kg **Crêpes machine** 430 x 445 x 240 mm, baking area Ø 400 mm, 2,7 kW, 230 V, 22 kg	**PA 10315**	**344,00**
	Crêpes-Eisen mit 2 Backflächen Ø 400 mm, 910 x 445 x 240 mm, 2 x 2,7 kW, 230 V, 35 kg **Crêpes machine** with 2 baking areas Ø 400 mm, 910 x 445 x 240 mm, 2 x 2,7 kW, 230 V, 35 kg	**PA10316**	**497,00**
	Crêpes-Eisen 450 x 480 x 235 mm Ø 400 mm 230V, 50Hz, 3 kW **Crêpes machine** 450 x 480 x 235 mm Ø 400 mm 230V, 50Hz, 3 kW	**CRE1**	**320,00**
	Crêpes-Eisen 860 x 485 x 235 mm Ø 2 x 400 mm 230V, 50Hz, 2x 3 kW **Crêpes machine** 860 x 485 x 235 mm Ø 2 x 400 mm 230V, 50Hz, 2x 3 kW	**CRE2**	**489,00**

Waffeleisen

Waffeleisen für 4 Waffeln

Brüsseler Platte,
Backplatten aus Gusseisen,
Gehäuse aus Edelstahl,
Abmessungen: 560 x 400 x 260 mm,
Temperatur: bis 300°C,
Anschlußwert: 2 x 2 kW, 230 V,
Verpackung: 600 x 450 x 300 mm,
Gewicht: 39 kg / 40 kg
Code: WFFD
Euro: 580,00

Waffle machine for 4 waffles

„Brüsseler“ plate,
backing plates made of cast iron,
body made of stainless steel,
dimensions: 560 x 400 x 260 mm,
temperature: bis 300°C,
power: 2 x 2 kW, 230 V,
packing: 600 x 450 x 300 mm,
weight: 39 kg / 40 kg
Code: WFFD
Euro: 580,00

Waffeleisen Eco

	Artikel	Code	Euro
	Waffeleisen für 2 Waffeln 300 x 410 x 265 mm, 1,6 kW, 230 V, 21 kg, Waffel-Platte: 200 x 200 mm **Waffle machine for 2 waffles** 300 x 410 x 265 mm, 1,6 kW, 230 V, 21 kg, waffle-plate: 200 x 200 mm	**PA 10180**	**310,00**
	Waffeleisen für 4 Waffeln 600 x 410 x 265 mm, 2 x 1,6 kW, 230 V, 41 kg, Waffel-Platte: 2 x 200 x 200 mm **Waffle machine for 4 waffles** 600 x 410 x 265 mm, 2 x 1,6 kW, 230 V, 41 kg, waffle-plate: 2 x 200 x 200 mm	**PA 10185**	**470,00**
	Waffeleisen für 2 Waffeln 280 x 400 x 260 mm, 2 kW, 230 V, 30 kg, **Waffle machin for 2 waffles** 280 x 400 x 260 mm, 2 kW, 230 V, 30 kg,	**WFFS**	**339,00**
	Waffeleisen für 4 Waffeln Brüsseler Platte, Backplatten aus Gusseisen, Gehäuse aus Edelstahl, Abmessungen: 560 x 400 x 260 mm, Temperatur: bis 300°C, Anschlußwert: 2 x 2 kW, 230 V, Verpackung: 600 x 450 x 300 mm, Gewicht: 39 kg / 40 kg **Waffle machine for 4 waffles** „Brüsseler“ plate, backing plates made of cast iron,body made of stainless steel, dimensions: 560 x 400 x 260 mm, temperature: bis 300°C, power: 2 x 2 kW, 230 V, packing: 600 x 450 x 300 mm, weight: 39 kg / 40 kg	**WFFD**	**580,00**

Unterschränke für Heißluft-Dämpfer

Unterschränke passend für die Fabrikate / Stands are suitable for labels:
ELOMA, MKN, RATIONAL, CONVOTHERM, ELECTROLUX, UNOX, EUROMAT, WIESHEU, BARTSCHER

	Artikel		Code	Euro
	Untergestell Gestell offen, Füße höhenverstellbar, komplett aus CNS 18/10 **Stand** open, feeds adjustable in height, complete made of CNS 18/10	**für Dämpfer**		
	860 x 690 x 850 mm	**10/1 GN**	**HUG-10**	**443,00**
	840 x 640 x 720 mm	**6/1 GN**	**HUG-16**	**465,00**
	Untergestell Gestell offen, Füße höhenverstellbar, mit Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10 **Stand** open, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10	**für Dämpfer**		
	860 x 690 x 850 mm	**10/1 GN**	**HUG-20**	**583,00**
	840 x 640 x 720 mm	**6/1 GN**	**HUG-26**	**601,00**
	Untergestell dreiseitig geschlossen, Füße höhenverstellbar, Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10 **Stand** closed on three sides, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10	**für Dämpfer**		
	860 x 690 x 850 mm	**10/1 GN**	**HUG-30**	**964,00**
	840 x 640 x 720 mm	**6/1 GN**	**HUG-36**	**983,00**
	Untergestell dreiseitig geschlossen mit Schwingtüren, Füße höhenverstellbar, Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10 **Stand** closed on three sides with swinging doors, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10	**für Dämpfer**		
	860 x 690 x 850 mm	**10/1 GN**	**HUG-40**	**1.311,00**
	840 x 640 x 720 mm	**6/1 GN**	**HUG-46**	**1.340,00**

Mikrowellen/Dämpfer/Pizza Systemgeräte 07

- Mikrowellen
- Gärschränke
- Kombidämpfer, Hähnchengrills
- Groß- & Gastronormpfannen
- Gyros & Kebapgeräte
- Dönerschneider
- Pizzaöfen + Zubehör
- Gemüseschneider
- Toaster, Salamander, Pasta-Maschine
- Mixer, Besteckschrank

Von Seite 409 - 486

	Artikel	Code	Euro
	Kompaktmikrowelle Panasonic einfachste Bedienung, 30-Min.-Zeitschaltuhr, stufenlose Leistungswahl von 100 - 1000 Watt, Garraum 22 Liter, Gerätegehäuse aus Edelstahl, 510 x 360 x 306 mm, Innen: 330 x 200 x 330 mm **Compact microwave Panasonic** easiest handling, 30 min. timer, power selection continiously 100–1000 Watt, baking chamber 22 l, stainless teel, 510 x 306 x 360 mm, internal: 330 x 200 x 330 mm	**NE 1027**	**909,00**
	Kompaktmikrowelle Panasonic 2 Magnetrons, mit je 900 Watt, d. h.: je 1 über und 1 unter dem Garraum, max. 1800 Watt, 2 Leistungsstufen, 18 Liter Garraum, Leistung: 50 Hz / 230 V, Schaltuhr 30 min. elektronisch, 422 x 508 x 337 mm, Innen: 330 x 175 x 310 mm **Compact microwave Panasonic** 2 magnetrons, each with 900 Watt, 1 atop and 1 below the baking chamber, max.1800 Watt, 2 power levels, baking chamber 18 l, 50 Hz / 230 V, electronic timer 30 minutes, 422 x 508 x 337 mm, internal: 330 x 175 x 310 mm	**NE 1846**	**1.607,00**
	Kompaktmikrowelle Panasonic 2 Magnetrons mit je 1050 Watt, d. h.: je 1 über und 1 unter dem Garraum, max. 2100 Watt, 2 Leistungsstufen, 18 Liter Garraum, Leistung: 50 Hz / 230 V, Schaltuhr 30 min. elektronisch, 422 x 508 x 337 mm, Innen: 330 x 175 x 310 mm 2-Etagenbetrieb möglich durch herausnehmbare Mittelplatte **Compact microwave Panasonic** 2 magnetrons each with 1050 Watt, 1 atop and 1 below the baking chamber, max. 2100 Watt, 2 power levels, baking chamber 18 l, 50 Hz / 230 V, electronic timer 30 minutes, external: 422 x 508 x 337 mm, internal: 330 x 175 x 310 mm, operation of 2 levels possible by reason removable middle-board	**NE 2146-2**	**1.800,00**

Mikrowellen

	Artikel	Code	Euro
	Großmikrowelle 4 Magnetrons, mit je 450 Watt, d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum, max. 1800 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum, 1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar, Leistung: 50 Hz / 230 V, 650 x 526 x 471 mm, Innen: 535 x 250 x 330 mm **Big microwave oven** 4 magnetrons, each with 450 Watt, 2 atop and 2 below the baking chamber, max.1800 Watt, 4 power levels, baking chamber 22 l, 1/1 GN, with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 230 V, 650 x 526 x 471 mm, internal: 535 x 250 x 330 mm	**NE 1840**	**2.882,00**
Ø 265 mm	**Abdeckhaube** aus transparentem Kunststoff, Ø 265 x 63 mm **Cover** transparent plastic, Ø 265 x 63 mm	**JW-10RP**	**8,90**
	Großmikrowelle 4 Magnetrons, mit je 525 Watt, d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum, max. 2100 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum, 1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar, Leistung: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, Innen: 535 x 250 x 330 mm **Big microwave oven** 4 magnetrons, each with 525 Watt, 2 atop and 2 below the baking chamber, max. 2100 Watt, 4 power levels, baking chamber 44 l, 1/1 GN, with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, internal: 535 x 250 x 330 mm	**NE 2140**	**3.140,00**
Ø 290 mm	**Abdeckhaube** aus transparentem Kunststoff, Ø 290 x 63 mm **Cover** transparent plastic, Ø 290 x 63 mm	**JW-11RP**	**9,90**
	Großmikrowelle 4 Magnetrons, mit je 800 Watt, d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum, max. 3200 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum, 1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar, Leistung: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, Innen: 535 x 250 x 330 mm **Big microwave oven** 4 magnetrons, each with 800 Watt, 2 atop and 2 below the baking chamber, max. 3200 Watt, 4 power levels, baking chamber 44 l, 1/1 GN, with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, internal: 535 x 250 x 330 mm	**NE 3240**	**3.754,00**
Ø 290 mm	**Abdeckhaube** aus transparentem Kunststoff, Ø 315 x 63 mm **Cover** transparent plastic, Ø 315 x 63 mm	**JW-12RP**	**10,90**

Mikrowellen

	Artikel	Code	Euro
	Mikrowelle 1100 W 517 x 297 x 412 mm, Drehschalterkontrolle, 26 Liter, 1100 W, 230 V, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 380 x 580 x 470 mm, Gewicht: 17,5 kg / 19 kg **Mikrowave 1100 W** 517 x 297 x 412 mm, rotary control devices, 26 litres, 1100 W, 230 V, 3 power level, 2 defrost level, stainless steel construction packing: 380 x 580 x 470 mm, weight: 17,5 kg / 19 kg	**CC1040**	**333,00**
	Mikrowelle 1000 W 464 x 557 x 368 mm, manuelle Kopntrolle, 26 Liter, 1000 W, 230 V, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 460 x 536 x 660 mm, Gewicht: 26,5 kg / 29 kg **Mikrowave 1000 W** 464 x 557 x 368 mm, manual controlls, 26 litres, 1000 W, 230 W, 3 power level, 2 defrost level, large 2/3 gastronorm cooking area, stainless steel construction packing: 460 x 536 x 660 mm, weight: 26,5 kg / 29 kg	**CE1010**	**760,00**
	Mikrowelle 1500 W 464 x 577 x 368 mm, manuelle Kopntrolle, 26 Liter, 1500 W, 230 V, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 460 x 536 x 660 mm, Gewicht: 32 kg / 34,5 kg **Mikrowave 1500 W** 464 x 577 x 368 mm, manual controlls, 26 litres, 1500 W, 230 V, 3 power level, 2 defrost level, large 2/3 gastronorm cooking area, stainless steel construction packing: 460 x 536 x 660 mm, weight: 32 kg / 34,5 kg	**CE1015**	**987,00**
	Mikrowelle 1850 W 464 x 557 x 368 mm, manuelle Kopntrolle, 26 Liter, 1850 W, 230 W, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 460 x 536 x 660 mm, Gewicht: 32 kg / 34,5 kg **Mikrowave 1850 W** 464 x 557 x 368 mm, manual controlls, 26 litres, 1850 W, 230 W, 3 power level, 2 defrost level, large 2/3 gastronorm cooking area, stainless steel construction packing: 460 x 536 x 660 mm, weight: 32 kg / 34,5 kg	**CE1018**	**1.100,00**

Mikrowellen

Mikrowelle 1100 W

517 x 297 x 412 mm, Drehschalterkontrolle,
26 Liter, 1100 W, 230 V,
Edelstahl Konstruktion
Verpackung: 380 x 580 x 470 mm,
Gewicht: 17,5 kg/19 kg
Code: 1099 A
Euro: 445,00

Mikrowave 1100 W

517 x 297 x 412 mm, rotary control devices,
26 litres, 1100 W, 230 V,
stainless steel construction
packing: 380 x 580 x 470 mm,
weight: 17,5 kg/19 kg
Code: 1099 A
Euro: 445,00

Mikrowelle

464 x 557 x 368 mm, manuelle Kopntrolle,
26 Liter, 1850 W, 230 W, 3 Leistungsstufen,
2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN,
Edelstahl Konstruktion
Verpackung: 460 x 536 x 660 mm,
Gewicht: 32 kg / 34,5 kg

Mikrowave

464 x 557 x 368 mm, manual controlls,
26 litres, 1850 W, 230 W, 3 power level,
2 defrost level,
large 2/3 gastronorm cooking area,
stainless steel construction
packing: 460 x 536 x 660 mm,
weight: 32 kg / 34,5 kg

2/3 GN Garraum
2/3 GN cooking area

1000 W
Code: CE1010
Euro: 760,00

1500 W
Code: CE1015
Euro: 987,00

1850 W
Code: CE1018
Euro: 1.100,00

Abdeckhaube

aus transparentem Kunststoff
Mikrowellen geeignet

Hood

transparent plastic
suitable for microwaves

Mikrowellengeeignet
Suitable for microwave

Ø 265 x 63 mm
Code: JW-10RP
Euro: 8,90

Ø 290 x 63 mm
Code: JW-11RP
Euro: 9,90

Ø 315 x 63 mm
Code: JW-12RP
Euro: 10,90

Gastronormbehälter

	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm 530 x 325 x 200 mm	**GBE 1/1- 20** **GBE 1/1- 40** **GBE 1/1- 65** **GBE 1/1-100** **GBE 1/1-150** **GBE 1/1-200**	**10,90** **12,60** **13,60** **16,90** **22,80** **29,90**
	353 x 325 x 20 mm 353 x 325 x 40 mm 353 x 325 x 65 mm 353 x 325 x 100 mm 353 x 325 x 150 mm	**GBE 2/3- 20** **GBE 2/3- 40** **GBE 2/3- 65** **GBE 2/3-100** **GBE 2/3-150**	**7,80** **9,40** **11,00** **14,70** **20,80**
	265 x 325 x 20 mm 265 x 325 x 40 mm 265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm 265 x 325 x 200 mm	**GBE 1/2- 20** **GBE 1/2- 40** **GBE 1/2- 65** **GBE 1/2- 100** **GBE 1/2- 150** **GBE 1/2- 200**	**6,70** **7,00** **8,00** **13,00** **16,00** **20,00**
	176 x 325 x 20 mm 176 x 325 x 40 mm 176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm 176 x 325 x 200 mm	**GBE 1/3- 20** **GBE 1/3- 40** **GBE 1/3- 65** **GBE 1/3- 100** **GBE 1/3- 150** **GBE 1/3- 200**	**4,90** **5,40** **5,90** **8,20** **11,70** **14,40**
	265 x 162 x 20 mm 265 x 162 x 40 mm 265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	**GBE 1/4 - 20** **GBE 1/4 - 40** **GBE 1/4 - 65** **GBE 1/4 - 100** **GBE 1/4 - 150**	**4,50** **4,80** **5,00** **7,00** **10,20**
	176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	**GBE 1/6 - 65** **GBE 1/6 - 100** **GBE 1/6 - 150**	**4,10** **5,80** **8,70**
	176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	**GBE 1/9 - 65** **GBE 1/9 - 100**	**3,00** **4,70**
	530 x 325 mm 353 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	**GDE 1/1** **GDE 2/3** **GDE 1/2** **GDE 1/3** **GDE 1/4** **GDE 1/6** **GDE 1/9**	**10,80** **8,50** **6,20** **5,10** **4,20** **3,10** **2,60**

1 Gerät = Edelstahl - Schnellkühler & Schockfroster

Temperatur von +70°C auf +3°C in maximal 90 min. / +70°C auf -18°C in maximal 240 min.
Temperature from +70°C to +3°C in maximal 90 min. / +70°C to -18°C in maximal 240 min.

	Artikel	Code	Euro
3 x GN 1/1 oder 3 x B lech 600 x 400 mm 3 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm	**Schockfroster 3 x GN 1/1** 750 x 740 x 720/750 mm, Innen: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, Kapazität: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1000 mm Gewicht: 50 kg / 60 kg **Blast chiller 3 x GN 1/1** 750 x 740 x 720/750 mm, internal: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, capacity: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), space between insertions 70 mm, packing:800 x 800 x 1000 mm weight: 50 kg / 60 kg	AT03 ISO **3/1**	2.285,00
5 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 5 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm	**Schockfroster 5 x GN 1/1** 750 x 740 x 850/880 mm, Innen: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, Kapazität: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung:800 x 800 x 1050 mm Gewicht: 60 kg / 71 kg **Blast chiller 5 x GN 1/1** 750 x 740 x 850/880 mm, internal: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, capacity: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1050 mm weight: 60 kg / 71 kg	AT05 ISO **5/1**	2.890,00
7 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 7 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm	**Schockfroster 7 x GN 1/1** 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 85 kg / 95 kg **Blast chiller 7 x GN 1/1** 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 85 kg / 95 kg	AT07 ISO **7/1**	4.330,00
10 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 10 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm	**Schockfroster 10 x GN 1/1** 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 90 kg / 101 kg **Blast chiller 10 x GN 1/1** 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 90 kg / 101 kg	AT10 ISO **10/1**	5.665,00

572,–

Konvektomat-Ofen

600 x 650 x 556 mm,
2,6 kW, 230 V, 50 Hz, 20°-300°C,
4 Einschübe 320 x 435 mm,
aus Edelstahl,
erfüllt alle Sicherheits- und Hygienestandards,
Heißluftzirkulations-System,
hohe Wärmeeffizienz durch leistungsfähiges Heizgerät,
sehr schnelle Erreichung der Temperatur,
Tür mit wärmeisolierter Doppelverglasung
Verpackung: 675 x 655 x 640 mm,
Gewicht: 30 kg / 35 kg
Code: DH4B-B
Euro: 572,00

Convection oven

600 x 650 x 556 mm,
2,6 kW, 230 V, 50 Hz, 20°-300°C,
4 trays 320 x 435 mm,
made of stainless steel,
up to safty and sanitation standard completely,
equipped with hot wind and circulation system,
high thermal efficiency owe to the high efficiency heater,
the temperature rises rapidly,
double layers heat-resistant glass door
packing: 675 x 655 x 640 mm,
weight: 30 kg / 35 kg
Code: DH4B-B
Euro: 572,00

Umluft- und Heißluftöfen

	Artikel	Code	Euro
4x 2/3 GN	**Umluft- und Heißluftofen** (Backen mit Luftumwälzung), 590 x 540 x 595 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emaill. Stahl, 2,8 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 31 kg, 4 Einschübe (Bleche 425 x 345 mm), Zubehör: 4 Bleche, 2 Zangen für Bleche, **Convection oven** (baking with air circulation), external: 590 x 540 x 595 mm, body made of stainless steel, interior made of enameled steel, 2,8 kW, 230 V, 50-300 °C, 4 insertions (plates 425 x 345 mm), accessories: 4 plates, 2 tongs for plates, internal lighting, 31 kg	**KF 620**	**670,00**
1/2 GN	**Umluft- und Heißluftofen** (Backen mit Umluftwälzung), 540 x 450 x 405 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emaill. Stahl, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 21 kg, 4 Einschübe (Bleche 330 x 260 mm) Zubehör: 2 Roste, 2 Bleche, 2 Zangen für Bleche, **Convection oven** (baking with air circulation), 540 x 450 x 405 mm, body made of stainless steel, interior made of enameled steel, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, 4 insertions (plates 330 x 260 mm), accessories: 2 grids, 2 plates,	**KF 412**	**750,00**
2/3 GN	**Umluft- und Heißluftofen** (Backen mit Luftumwälzung), 690 x 550 x 510 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emaill. Stahl, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 32 kg, 4 Einschübe (Bleche 430 x 345 mm), Zubehör: 2 Roste, 2 Bleche, 2 Zangen für Bleche, **Convection oven** (baking with air circulation), 690 x 550 x 510 mm, body made of stainless steel, interior made of enameled steel, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, 4 insertions (plates 430 x 345 mm) accessories: 2 grids, 2 plates, 2 tongs for plates, Internal lighting, 32 kg	**KF 723**	**720,00**

Umluft- und Heißluftöfen

	Artikel	Code	Euro
2/3 GN	**Umluft- und Heißluftofen** wie der KF 723, zusätzlich 8 Backfunktionen, Ober- und Unterhitze, Grill, (statischer Betrieb), 34 kg **Convection oven** same as KF 723, additional 8 baking functions, top-/bottom heat, grill (static mode), 34 kg	**KF 723 M**	**820,00**
4 x 1/1 GN oder Blech 600 x 400 mm	**Umluft- und Heißluftofen** (Backen mit Luftumwälzung), 900 x 680 x 570 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emaill. Stahl, 6,4 kW, 400 V, 50-300 °C, 2 Motoren mit autom. Drehrichtungswechsel Innenbeleuchtung, 58 kg **Convection oven** (baking with air circulation), 900 x 680 x 570 mm, body made of stainless steel, 6,4 kW, 400 V, 50-300 °C, 2 engines with automatic changing of rotating direction, internal lighting, 58 kg	**KF 965**	**1.745,00**
	seitliche Führungen für Bleche 600 x 400 mm **lateral guides for trays 600 x 400 mm** **links** **rechts**	 **09987877915** **09987887915**	 **28,00** **28,00**
4 x 1/1 GN oder Blech 600 x 400 mm	**Umluft- und Heißluftofen** wie der KF 965, jedoch mit seitlicher Türöffnung, Ofenraum komplett aus Edelstahl, direkter Luftbefeuchter, 56 kg **Convection oven** same as KF 965, but with lateral door opener, baking chamber completly made of stainless steel, direct air humidifier, 56 kg	**KF 965 AL/UD**	**1.999,00**
	seitliche Führungen für Bleche 600 x 400 mm **lateral guides for trays 600 x 400 mm** **links** **rechts**	 **KSPX965SX** **KSPX965DX**	 **53,00** **53,00**

Heißluftöfen / Kombidämpfer

	Artikel	Code	Euro
	Heißluftofen **mit Direktwassereinspritzung** 790 x 665 x 635 mm, 4 Einschübe 600 x 400 mm, Außen-und Innenverkleidung aus Edelstahl, Mechanische Steuerung 6,4 kW, 400 V 2N ~ 50Hz, 50-300 °C, 2 reversierende Motoren Verpackung: 840 x 870 x 772 mm, Gewicht: 56 kg / 72 kg **Convection oven** **with direct water injection** 790 x 665 x 635 mm, 4 insertions 600 x 400 mm, external and internal made of stainless steel, manual controls, 6,4 kW, 400 V 2N ~ 50Hz, 50-300 °C, 2 oscillating motors, packig: 840 x 870 x 772 mm, weight: 56 kg / 72 kg	**KF 966UD**	**1.875,00**
	Kombidämpfer **mit Direktwassereinspritzung** 790 x 665 x 635 mm, 4 x 1/1GN, Digitale Steuerung, 99 Programme speicherbar, 4 Backprozesse, Vorheizfunktion, Flügeltür, 2 reversierende Motoren, Kerntemperaturfühleranschluss, Außen-und Innenverkleidung aus Edelstahl 6,4 kW, 400 V2N ~ 50 Hz, Verpackung: 840 x 870 x 772 mm, Gewicht: 56 kg / 72 kg **!!LIEFERZEIT BEACHTEN!!** **Combi direct oven** **with direct water injection** 790 x 665 x 635 mm, 4 x 1/1GN, digital control, 99 programs available, 4 baking proceses, pre heat function, 2 oscillating motors, swinging door, conection for core temperature probe, external and internal made of stainless steel, 6,4 kW, 400 V2N ~ 50 Hz, packing: 840 x 870 x 772 mm, weight: 56 kg / 72 kg **!!NOTE DELIVERY TIME!!**	**KF 966 D AL/ UD**	**2.205,00**
	Heißluftofen **mit Direktwassereinspritzung** 910 x 750 x 775 mm, 6 x 1/1GN Außen-und Innenverkleidung aus Edelstahl, Mechanische Steuerung 8,4 kW, 400 V 2N ~ 50 Hz, 50-300 °C, 2 reversierende Motoren Verpackung: 1002 x 920 x 960 mm, Gewicht: 86 kg / 108 kg **Convection oven** **with direct water injection** 910 x 750 x 775 mm, 6 x 1/1GN external and internal made of stainless steel, manual controls, 8,4 kW, 400 V 2N ~ 50 Hz, 50-300 °C, 2 oscillating motors, packing: 1002 x 920 x 960 mm, weight: 86 kg / 108 kg	**KF 981UD**	**3.585,00**

Gärschränke

	Artikel	Code	Euro
	Gärschrank Maße: 680 x 500 x 850 mm, 0,8 kW, 230 V, 30-50 °C, 26 kg, 8 Einschübe (Bleche 425 x 345 mm), Modular zu den Öfen KF 620, KF 622, KF 630, **Brew cabinet** dimensions: 680 x 500 x 850 mm, 0,8 kW, 230 V, 30-50 °C, 26 kg, 8 insertions (plates 425 x 345 mm), modular to the ovens KF 620, KF 622, KF 630,	**KL 823**	**620,00**
	Gärschrank Maße: 680 x 630 x 850 mm, 1,2 kW, 230 V, 30-50 °C, 31 kg, 8 Einschübe (Bleche 480 x 340 mm), Modular zum Ofen KF 733, **Brew cabinet** dimensions: 680 x 630 x 850 mm, 1,2 kW, 230 V, 30-50 °C, 31 kg, 8 insertions (plates 480 x 340 mm), modular to the oven KF 733,	**KL 833**	**670,00**
	Gärschrank Maße: 630 x 815 x 850 mm, 1,6 kW, 230 V, 30-50 °C, 45 kg, 8 Einschübe (Bleche 600 x 400 mm), Modular zu den Öfen KF 937, KF 933, **Brew cabinet** dimensions: 630 x 815 x 850 mm, 1,6 kW, 230 V, 30-50 °C, 45 kg, 8 insertions (plates 600 x 400 mm), modular to the ovens KF 937, KF 933	**KL 864**	**1.130,00**

Zuverlässige Technik für beste Ergebnisse
Reliable technology for the best results

Kammer aus Edelstahl und abgerundeten Kanten
Stainless steel chamber and rounded edges

Komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken, sie sind leicht zu reinigen, um die Kammer in perfekter Hygiene zu erhalten.
Fully made out of stainless steel with rounded corners, they are easy to clean to preserve the chamber's perfect hygiene

Tür mit doppeltem Glas
Door with double glass

Das Doppel-und Wärme reflektierende Glas erhöht den Bedienkomfort, weil es die Wärme weiter isoliert. Nach innen aufklappbares Glas für einfache Reinigung.
The double and heat-reflecting tempered glass increases operator comfort because it further isolates the heat. Inner folding glass for easy cleaning.

Türscharniere
Door hinges

Einstellbare Tür.
adjustable door hinges.

Doppelte Türgrifföffnung
Double opening door handle

Der Griff öffnet nach links und rechts für die höchste Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit.
The handle opens to the left and right for the utmost safety and ease of use.

Autoreverse-Funktion
Autoreverse

Die Rapid Öfen Funktion „Auto-Reverse" (automatische Umkehrung der Lüfterdrehzahl) sorgt für ein gleichmäßiges Garen, für ein perfektes Ergebnis.
The Rapid ovens feature "Autoreverse" (automatic inversion of fan rotation) for an even cooking perfect result.

Openable Abweiser
Openable deflector

Lüfterschanier-Schutzabdeckung für eine ordnungsgemäße Reinigung des Lüfterrades.
Hinged fan protection cover for a proper cleaning of the fan wheel.

Einhängeschienen
Side runners

Leicht abnehmbare Einhängeschienen.
Easily removable side tray runners.

Beleuchtung
Lights

Zeitgeschaltete Backofenleuchten mit Halogenlampen.
Timed oven lights with halogen lamps.

Heißluftöfen

Mechanisch/mechanic	Artikel	Article	Code	€
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 2,6 kW, 42 kg/34 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 2,6 kW, 42 kg/34 kg		
	640 x 565 x 525 mm · 4x 2/3 GN	640 x 565 x 525 mm · 4x 2/3 GN	HL 023 M	**1.575,00**
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 7,25 kW, 69 kg/59 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 7,25 kW, 69 kg/59 kg		
	830 x 640 x 595 mm · 5x GN 1/1	830 x 640 x 595 mm · 5x GN 1/1	HL 051 M	**2.700,00**
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 12,5 kW, 84 kg/74 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 12,5 kW, 84 kg/74 kg		
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	HL 071 M	**3.490,00**
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 14,5 kW, 98 kg/88 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 14,5 kW, 98 kg/88 kg		
	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	HL 101 M	**4.165,00**

M Version

KOCHMODUS
- Temperaturbereich 30-300°C
- Konvektomat mit Beschwadung

BETRIEBSMODUS
- Zeitgesteuert
- Dauerbetrieb

ELEKTROMECHANISCH
- Mit Funktionswählschalter für Konvektion, Dampf, kombiniert, Kühlung bei offener Tür
- Temperaturregler von 70-300°C
- Programmierbare Zeitschaltuhr bis zu 120 Minuten mit Endsignal
- Kontrollleuchten für die Funktionen
- Manuelle Beschwadung
- Manuelle Hohlraum Entlüftung

OPTIONAL
- Handbrause

M Version

COOKING MODES
- Convection 30-300°C
- Convection with humidifier

OPERATING MODES
- Timed
- Continuous

ELECTROMECHANICAL
- With a function selector for convection, steam, combined, open door cooling
- Temperature selector adjustable from 70-300°C
- Programmable timer up to 120 minutes with end of cooking buzzer
- Indicator lights for functioning control
- Manual humidifier
- Manual cavity vent - Cavity lights

OPTIONAL
- Hand shower

Kombidämpfer

Mechanisch/mechanic	Artikel	Article	Code	€
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 7,25 kW, 69 kg/59 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 7,25 kW, 69 kg/59 kg		
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	KD 051 M	**3.465,00**
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 12,5 kW, 84 kg/74 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 12,5 kW, 84 kg/74 kg		
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	KD 071 M	**4.450,00**
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 14,5 kW, 98 kg/88 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 14,5 kW, 98 kg/88 kg		
	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	KD 101 M	**5.270 ,00**

M Version

KOCHMODUS
- Temperaturbereich 30-300°C
- Konvektomat mit Beschwadung
- Dampf 70-100°C
- Kombination Konvektion/Dampf 70-300°C

BETRIEBSMODUS
- Zeitgesteuert
- Dauerbetrieb

ELEKTROMECHANISCH
- Mit Funktionswählschalter für Konvektion, Dampf, kombiniert, Kühlung bei offener Tür
- Temperaturregler von 70-300°C
- Programmierbare Zeitschaltuhr bis zu 120 Minuten mit Endsignal
- Kontrollleuchten für die Funktionen
- Manuelle Beschwadung
- Manuelle Hohlraum Entlüftung

OPTIONAL
- Handbrause

M Version

COOKING MODES
- Convection 70-300°C
- Convection with humidifier
- Steam 70-100°C
- Combi convection/steam 70-300°C

OPERATING MODES
- Timed
- Continuous

ELECTROMECHANICAL
- With a function selector for convection, steam, combined, open door cooling
- Temperature selector adjustable from 70-300°C
- Programmable timer up to 120 minutes with end of cooking buzzer
- Indicator lights for functioning control
- Manual humidifier
- Manual cavity vent - Cavity lights

OPTIONAL
- Hand shower

Kombidämpfer

Elektronisch/electronic	Artikel	Article	Code	€
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 7,25 kW, 69 kg/59 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 7,25 kW, 69 kg/59 kg		
	830 x 640 x 760 mm · 5x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 5x 1/1 GN	EKD 051 S	**3.465,00**
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 12,5 kW, 84 kg/74 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 12,5 kW, 84 kg/74 kg		
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	EKD 071 S	**4.450,00**
	· Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 14,5 kW, 98 kg/88 kg	· Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 14,5 kW, 98 kg/88 kg		
	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	EKD 101 S	**5.270 ,00**

S Version

KOCHMODUS
- Konvektion mit AT-CLIMA 30-300°C
- Dampf 30-130°C (niedrige Temperatur, atmosphärisch, gezwungen)
- Kombination Konvektion/Dampf mit AT-CLIMA 30-300°C
- Konvektion mit AT-CLIMA 30-300°C

BETRIEBSMODUS
- Automatisch mit voreingestellten Programmen
- Programmierbar mit 99 Programmen, 4 Zyklen in automatischer Reihenfolge
- Zeitgesteuert oder mit Kerntemperatur
- Dauerbetrieb

ZUSATZFUNKTIONEN
- warmhalten, auffrischen

Elektronische Handsteuerung
- Taste für 4 Zyklen Verwaltung mit Anzeige LEDs – Taste für direkten Programm Zugriff – Alphanumerische Anzeige – AT-CLIMA mit automatischer Entlüftung – Selbstdiagnose – Halbautomatisches Waschprogramm – Kontrollleuchten für: Beschwadung, Beleuchtung, Entlüftung.

OPTIONAL
- Handbrause
- Automatisches Waschprogramm
- Kerntemperaturfühler
- Zwei Geschwindigkeiten Lüfter (normal/reduziert)

S Version

COOKING MODES
- Convection with AT-CLIMA 30-300°C
- Steam 30-130°C (low temperature, atmospheric, forced)
- Combi convection/steam with AT-CLIMA 30-300°C

OPERATING MODES
- Automatic with pre-set programs
- Programmable with 99 programs, with 4 cycles in automatic sequence
- Timed or with core probe
- Continuous

PLUS FUNCTIONS
- Holding
- Regenerating

Electronic manual controls
- Dedicated key for 4 cycle management, with display LEDs - Key for directly accessing programs - Alphanumeric display - AT-CLIMA with automatic vent - Self-diagnostics - Semi-automatic - washing program - Controls for: humidifier, cavity lights, vent control.

OPTIONAL
- Hand shower
- Automatic washing system
- Core probe
- Two speed fan (normal/reduced)

Heißluftöfen/steam ovens

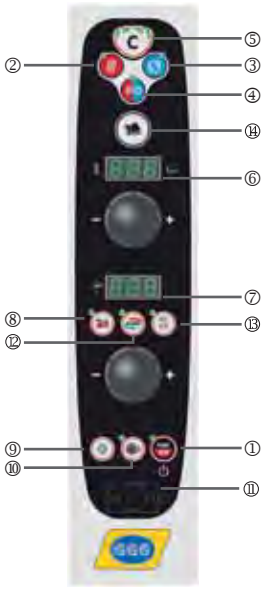
Mechanisch/mechanic

① Temperatureinstellungen
temperature control
② Zeiteinstellung
timer
③ manuelle Beschwadung
manual humidification

Kombidämpfer/combi ovens

Mechanisch/mechanic

① Heißluftgaren
hot air cooking
② Dampfgaren
steam cooking
③ Kombinationsgaren
combined cooking
④ Schnellabkühlung bei offener Tür
cool down with open door
⑤ Temperatureinstellungen
temperature control
⑥ Zeiteinstellung
timer
⑦ manuelle Beschwadung
manual humidification



Elektronisch/electronic

① Start-Taste
start button
② Heißluftgaren
hot air cooking
③ Dampfgaren
steam cooking
④ Kombinationsgaren
combined cooking
⑤ Garzyklen
cooking cycles
⑥ Anzeige Garraumtemperatur
display cooking temperature
⑦ Anzeig der Garzeit/Kerntemperatur
display cooking time/core probe
⑧ Aktivierung der Kerntemperatur
start core probe
⑨ Garraumbeleuchtung
internal light
⑩ Schnellabkühlung bei offener Tür
cool down with open door
⑪ Anschluss Kerntemperaturfühler
connection core probe
⑫ Aktivierung automatisch CLIMA
activation automatic CLIMA
⑬ Dampfablassventil
steam exhaust valve
⑭ Garprogramme
cooking programmes

Zubehör

Bleche & Roste/ Trays & grids	Artikel	Article	Code	€
	· Gemüse Grillrost · 530 x 325 mm	· Special grid for cooking vegetables · 530 x 325 mm		
	1/1 GN	1/1 GN	GV 110	**100,00**
	· Rost für Fleisch und Fisch · 530 x 325 mm	· Special grid for cooking meats and fish · 530 x 325 mm		
	1/1 GN	1/1 GN	GC 113	**167,00**
	· Antihaft-teflonbeschichtete Pfanne für Teigmassen · 530 x 325 mm	· Non-stick teflon-coated aluminium pan for dough · 530 x 325 mm		
	1/1 GN, 6 Stück	1/1 GN, 6 Pieces	TF 106	**118,00**
	· Behälter · Edelstahl rostfrei	· Containers · Stainless Steel		
	352 x 325 mm, 20 mm · 2/3 GN	352 x 325 mm, 20 mm · 2/3 GN	T 2302	**44,00**
	352 x 325 mm, 40 mm · 2/3 GN	352 x 325 mm, 40 mm · 2/3 GN	T 2304	**53,00**
	352 x 325 mm, 65 mm · 2/3 GN	352 x 325 mm, 65 mm · 2/3 GN	T 2306	**58,00**
	530 x 325 mm, 20 mm · 1/1 GN	530 x 325 mm, 20 mm · 1/1 GN	T 1102	**50,00**
	530 x 325 mm, 40 mm · 1/1 GN	530 x 325 mm, 40 mm · 1/1 GN	T 1104	**61,00**
	530 x 325 mm, 65 mm · 1/1 GN	530 x 325 mm, 65 mm · 1/1 GN	T 1106	**68,00**

Zubehör

Ständer/Stands	Artikel	Article	Code	€
	· Untergestell aus Edelstahl, rostfrei	· Stainless steel floor stand		
	830 x 585 x 850 mm	830 x 585 x 850 mm	RSR 071	**460,00**
	· Untergestell aus Edelstahl, rostfrei mit eingebauten Auflageschienen	· Stainless steel floor stand with side runners		
	830 x 585 x 850 mm · 8x 1/1 GN, 70 mm Höhe	830 x 585 x 850 mm · 8x 1/1 GN, 70 mm height	RSP 071	**699,00**
	· Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen · 230 V, 2,6 kW	· Stainless steel holding cabinet with electromechanical controls and side runners · 230 V, 2,6 kW		
	830 x 585 x 850 mm · 8x 1/1 GN, 70 mm Höhe	830 x 585 x 850 mm · 8x 1/1 GN, 70 mm height	RAC 071	**1.800,00**

Um Ihnen die Arbeit in professionellen Küchen flexibler zu machen, können Sie mit mehreren gestapelten Öfen eine Reihe von Produkte bei jeweils einer anderen Temperatur, Feuchte-und Zykluszeit gleichzeitig kochen.

To make your work in the professional kitchen more fl exible, you can confi gure cooking columns with multiple stacked Alphatech ovens. This means you can simultaneously cook a number of products at a different temperature, humidity and cycle time.

Kombidämpfer elektromechanisch

	Artikel	Code	Euro
5 GN x 2/3	**Kombidämpfer** 710 x 590 x 600 mm Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 2/3, elektrisch beheizt, „Analogic“ elektromechanisch, mit Garraumbeleuchtung und thermostatisches Wasserniederschlagsystem, 5 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 60 Kg **Combi direct oven** 710 x 590 x 600 mm simple convection oven direct water injection, 5 GN 2/3, electric heating, „Analogic“ electro-mechanic, with internal lighting, thermostatic steam condensation system, 5 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 60 Kg **Garraumbrause** **Hand shower**	**RDA-305E** **DL**	**3.535,00** **370,00**
5 GN x 1/1	**Kombidämpfer** 710 x 770 x 600 mm Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 1/1, elektrisch beheizt, „Analogic“ elektromechanisch, mit Garraumbeleuchtung und thermostatisches Wasserniederschlagsystem 6 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 70 Kg **Combi direct oven** 710 x 590 x 600 mm simple convection oven direct water injection, 5 GN 1/1, electric heating, „Analogic“ electro-mechanic, with internal lighting, thermostatic steam condensation system, 6 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 70 Kg **Garraumbrause** **Hand shower**	**RDA-105E** **DL**	**4.065,00** **370,00**
10 GN x 1/1	**Kombidämpfer** 710 x 770 x 940 mm Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 10 GN 1/1, elektrisch beheizt, „Analogic“ elektromechanisch, mit Garraumbeleuchtung und thermostatisches Wasserniederschlagsystem 12 kW, 400 V + 3N 50/60Hz, 90 Kg **Combi direct oven** 710 x 770 x 940 mm simple convection oven direct water injection, 10 GN 1/1, electric heating, „Analogic“ electro-mechanic, with internal lighting, thermostatic steam condensation system, 12 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 90 Kg **Garraumbrause** **Hand shower**	**RDA-110E** **DL**	**5.605,00** **395,00**

Kombidämpfer eletronisch

	Artikel	Code	Euro
5 GN x 2/3	**Kombidämpfer** 710 x 590 x 600 mm, Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 2/3, elektrisch beheizt, elektronisch, mit Kerntemperaturfühler, Garraumbeleuchtung, autom. Reinigung mit Reiniger-Tabletten, Wrasenniederschlagssystem, 5 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 60 kg **Combi direct oven** 710 x 590 x 600 mm, simple convection oven direct water injection, 5 GN 2/3, electric heating, Electronic panel, with core temperature probe, internal lighting, autom. chamber washing cycles with tabs, thermostatic steam condensation system, 5 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 60 kg	**RDE-305E**	**4.620,00**
	Garraumbrause **Hand shower**	**DL**	**395,00**
5 GN x 1/1	**Kombidämpfer** 710 x 770 x 600 mm, Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 1/1, elektrisch beheizt, elektronisch, mit Kerntemperaturfühler, Garraumbeleuchtung, autom. Reinigung mit Reiniger-Tabletten, Wrasenniederschlagssystem, 6 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 70 kg **Combi direct oven** 710 x 770 x 600 mm, simple convection oven direct water injection, 5 GN 1/1, electric heating, Electronic panel, with core temperature probe, internal lighting, autom. chamber washing cycles with tabs, thermostatic steam condensation system, 6 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 70 kg	**RDE-105E**	**5.215,00**
	Garraumbrause **Hand shower**	**DL**	**370,00**
10 GN x 1/1	**Kombidämpfer** 710 x 770 x 940 mm, Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 10 GN 1/1, elektrisch beheizt, elektronisch, mit Kerntemperaturfühler, Garraumbeleuchtung, autom. Reinigung mit Reiniger-Tabletten, Wrasenniederschlagssystem, 12 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 90 kg **Combi direct oven** 710 x 770 x 940 mm, simple convection oven direct water injection, 10 GN 1/1, electric heating, Electronic panel, with core temperature probe, internal lighting, autom. chamber washing cycles with tabs, thermostatic steam condensation system, 12 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 90 kg	**RDE-110E**	**7.060,00**
	Garraumbrause **Hand shower**	**DL**	**395,00**

Reiniger Tabletten
Cleaning tabs
100 Stk / pc.
Code: M30.2.0100
Euro: 88,00

Thermometer

Fleisch-Thermometer (digital)

150 x 20 x 15 mm,
Messbereich: -50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
Batterie: 1x 1,5 V (LR44),
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 70 mm,
Verpackung: 200 x 65 x 20 mm
Code: YSW-018
Euro: 16,00

Meat-thermometer (digital)

150 x 20 x 15 mm,
measurement range:
-50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
battery: 1x 1,5 V (LR44),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 70 mm,
packing: 200 x 65 x 20 mm
Code: YSW-018
Euro: 16,00

Grill-Thermometer mit Fernbedienung

Sender: 100 x 60 x 35 mm, Empfänger: 90 x 70 x 75 mm,
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 230 mm, Messbereich: -10°C/+250°C,
Kabellänge: 870 mm, 4 wählbare Garpunkte für 5 Fleischsorten:
Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Truthahn,
frei wählbare Temperatur und Timer, Signalton bei Erreichen
von Garpunkt, Temperatur oder Zeitvorgabe,
Verpackung: 245 x 75 x 75 mm
Code: YSW-020A
Euro: 49,00

Grill-thermometer with remote

sender: 100 x 60 x 35 mm, receptor: 90 x 70 x 75 mm,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 230 mm, cable: 870 mm,
measurement range: -10°C/+250°C,
4 selectable cooking variants for 5 kind of meat:
beef, veal, pork, chicken, turkey,
free selectable temperature and timer,
beep tone if cooking variant, temperature or time is reached,
packing: 245 x 75 x 75 mm
Code: YSW-020A
Euro: 49,00

spülmaschinenfest
dishwasher safe

Fritteusen-Thermometer

Ø 52 x 310 mm,
Messbereich: +38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 296 mm,
inkl. Befestigungsklemme,
Code: YSW-002A
Euro: 8,80

fryer-thermometer

Ø 52 x 310 mm,
measurement range:
+38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 296 mm,
incl. anchoring clip
Code: YSW-002A
Euro: 8,80

Thermometer

Einstech-Thermometer

Ø 45 x 140 mm
Messbereich: -10°C/+100°C,
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 127 mm,
Code: YSW-003 groß
Euro: 6,70

Thermometer

Ø 45 x 140 mm
measurement range: -10°C/+100°C,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 127 mm,
Code: YSW-003 groß
Euro: 6,70

Speisen-Thermometer (digital)

Ø 34 x 155 mm,
Messbereich: -50°C/+300°C,
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 125 mm,
Batterie: 1x 1,5 V (LR754), geeignet zum Messen bei Kochen, Backen, Dämpfen und Braten,
Verpackung: 247 x 112 x 38 mm
Code: YSW-018-2
Euro: 18,00

Food-thermometer (digital)

Ø 34 x 155 mm,
measurement range: -50°C/+300°C,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 125 mm,
battery: 1x 1,5 V (LR754), ideal to measuring at cooking, baking, steaming and roasting,
packing: 247 x 112 x 38 mm
Code: YSW-018-2
Euro: 18,00

Kühl-/Tiefkühlschrank Thermometer

61 x 40 x 70 mm,
Messbereich: -30°C/+30°C,
Verpackung: 158 x 115 x 45 mm
Code: YSW-016
Euro: 5,60

Cooler/freezer thermometer

61 x 40 x 70 mm,
measurement range: -30°C/+30°C,
packing: 158 x 115 x 45 mm
Code: YSW-016
Euro: 5,60

Kühl-/Tiefkühlschrank Thermometer

124 x 30 x 20 mm,
Messbereich: -40°C/+20°C (-40°F/+80°F),
Verpackung: 226 x 100 x 25 mm
Code: YSW-N12
Euro: 5,40

Cooler/freezer thermometer

124 x 30 x 20 mm,
measurement range: -40°C/+20°C (-40°F/+80°F),
packing: 226 x 100 x 25 mm
Code: YSW-N12
Euro: 5,40

Gastronormbehälter

	Artikel	Code	Euro
	1/1 GN 530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm 530 x 325 x 200 mm	 **GN 1/1- 20** **GN 1/1- 40** **GN 1/1- 65** **GN 1/1-100** **GN 1/1-150** **GN 1/1-200**	 **16,00** **19,00** **21,00** **26,00** **34,00** **50,00**
	1/2 GN 325 x 265 x 20 mm 325 x 265 x 40 mm 325 x 265 x 65 mm 325 x 265 x 100 mm 325 x 265 x 150 mm 325 x 265 x 200 mm	 **GN 1/2- 20** **GN 1/2- 40** **GN 1/2- 65** **GN 1/2-100** **GN 1/2-150** **GN 1/2-200**	 **10,00** **12,00** **14,00** **16,00** **21,00** **32,00**
	2/4 GN 530 x 165 x 20 mm 530 x 165 x 40 mm 530 x 165 x 65 mm 530 x 165 x 100 mm 530 x 165 x 150 mm	 **GN 2/4- 20** **GN 2/4- 40** **GN 2/4- 65** **GN 2/4-100** **GN 2/4-150**	 **11,00** **13,00** **15,00** **19,00** **29,00**
	1/4 GN 265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm 265 x 162 x 200 mm	 **GN 1/4- 65** **GN 1/4-100** **GN 1/4-150** **GN 1/4-200**	 **10,00** **12,00** **20,00** **24,00**
	2/3 GN 354 x 325 x 20 mm 354 x 325 x 40 mm 354 x 325 x 65 mm 354 x 325 x 100 mm 354 x 325 x 150 mm 354 x 325 x 200 mm	 **GN 2/3- 20** **GN 2/3- 40** **GN 2/3- 65** **GN 2/3-100** **GN 2/3-150** **GN 2/3-200**	 **11,00** **15,00** **17,00** **20,00** **31,00** **39,00**
	1/3 GN 325 x 176 x 20 mm 325 x 176 x 40 mm 325 x 176 x 65 mm 325 x 176 x 100 mm 325 x 176 x 150 mm 325 x 176 x 200 mm	 **GN 1/3- 20** **GN 1/3- 40** **GN 1/3- 65** **GN 1/3-100** **GN 1/3-150** **GN 1/3-200**	 **8,00** **9,00** **11,00** **13,00** **22,00** **28,00**
	1/6 GN 176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm 176 x 162 x 200 mm	 **GN 1/6- 65** **GN 1/6-100** **GN 1/6-150** **GN 1/6-200**	 **8,00** **12,00** **19,00** **21,00**

Gastronormbehälter

	Artikel	Code	Euro
	1/9 GN 176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	 **GN 1/9- 65** **GN 1/9-100**	 **8,00** **14,00**
	Deckel flach, mit Löffelaussparung (ohne Abb.) **Lid, flat with spoon hole** (without fig.) **Deckel flach ohne Löffelaussparung** (Preise minus 2,00 € pro Stück / Code-Nr. ohne LA) **Lid, flat without spoon hole** (prices less 2,00 EUR apiece, Code-No. without LA)	**GD 1/1 LA** **GD 1/2 LA** **GD 1/4 LA** **GD 2/4 LA** **GD 2/3 LA** **GD 1/3 LA** **GD 1/6 LA** **GD 1/9 LA**	**15,00** **11,00** **7,00** **11,00** **11,00** **8,00** **7,00** **5,00**
	Steg / Bar - 325 mm **Steg / Bar** - 530 mm	**550 - 650** **550 - 651**	**6,00** **7,00**

	Artikel	Code	Euro
	1/1 GN 530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 60 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	 **GN 1/1 – 20 GL** **GN 1/1 – 40 GL** **GN 1/1 – 60 GL** **GN 1/1 – 100 GL** **GN 1/1 – 150 GL**	 **27,00** **30,00** **35,00** **44,00** **59,00**
	2/3 GN 354 x 325 x 40 mm 354 x 325 x 65 mm 354 x 325 x 100 mm 354 x 325 x 150 mm 354 x 325 x 200 mm	 **GN 2/3 – 40 GL** **GN 2/3 – 65 GL** **GN 2/3 – 100 GL** **GN 2/3 – 150 GL** **GN 2/3 – 200 GL**	 **24,00** **26,00** **36,00** **53,00** **60,00**
	1/2 GN 325 x 265 x 60 mm 325 x 265 x 100 mm 325 x 265 x 150 mm 325 x 265 x 200 mm	 **GN 1/2 – 60 GL** **GN 1/2 – 100 GL** **GN 1/2 – 150 GL** **GN 1/2 – 200 GL**	 **26,00** **32,00** **44,00** **51,00**
	1/3 GN 325 x 176 x 40 mm 325 x 176 x 65 mm 325 x 176 x 100 mm 325 x 176 x 150 mm 325 x 176 x 200 mm	 **GN 1/3 – 40 GL** **GN 1/3 – 65 GL** **GN 1/3 – 100 GL** **GN 1/3 – 150 GL** **GN 1/3 – 200 GL**	 **17,00** **19,00** **29,00** **43,00** **60,00**

Hähnchengrills

Eingestellt auf Propangas - Umrüstung auf Erdgas möglich!
Propane Gas - possible change to earth gas!

Artikel	Code	Euro
 Hähnchengrill 1 Spieße für 5-6 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 460 mm **Chicken grill** 1 spit for 5-6 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 460 mm **Gas:** Propangas 6,8 kW, Erdgas: 7 kW, 50 kg **gas:** Liquefied gas 6,8 kW, Natural gas: 7 kW, 50 kg	1 EG	2.068,00
Elektro / electric 400 V, 3,3 kW, 48 kg	1 EE	2.095,00
 Hähnchengrill 2 Spieße für 10-12 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 640 mm **Chicken grill** 2 spits for 10-12 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 640 mm **Gas:** Propangas: 13,6 kW, Erdgas: 14 kW, 66 kg **gas:** Liquefied gas: 13,6 kW, Natural gas: 14 kW, 66 kg	2 EG	2.416,00
Elektro / electric 400 V, 6,6 kW, 63 kg	2 EE	2.484,00
 Hähnchengrill 3 Spieße für 15-18 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 820 mm **Chicken grill** 3 spits for 15-18 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 820 mm **Gas:** Propangas: 20,4 kW, Erdgas: 21 kW, 86 kg **gas:** Liquefied gas: 20,4 kW, Natural gas: 21 kW, 86 kg	3 EG	2.899,00
Elektro / electric 400 V, 9,9 kW, 80 kg	3 EE	3.019,00
 Hähnchengrill 4 Spieße für 20-24 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 1000 mm **Chicken grill** 4 spits for 20-24 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 1000 mm **Gas:** Propangas: 27,2 kW, Erdgas: 28 kW, 103 kg **gas:** Liquefied gas: 27,2 kW, Natural gas: 28 kW, 103 kg	4 EG	3.408,00
Elektro / electric 400 V, 13,2 kW, 95 kg	4 EE	3.524,00

Haube gegen Aufpreis 242,00 €
Hood on surcharge 242,00 €

Hähnchen-Grillgeräte-Gas

Hänchen Grillgeräte

- Der Schaft wurde aus rostfreiem Stahl hergestellt
- Werden mit LPG/NG betrieben
- Gasventile mit Sicherheitssystem
- Leichte Wartung und Reinigung
- Herrausnehmbares Brett
- Einteln steuerbare Radianten

Chicken Roasters

- The body is made of stainless steel
- Operates with LPN/NG
- Equipped with gas valves having Safety System
- Easy to perform general and cleaning
- Removeable tray
- Self-controlled radiants

	Artikel	Code	Euro
inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting	**Hähnchen Grillgerät** mit zwei Brennern, Maße: 1160 x 510 x 780 mm, 230 V, Netto Gewicht: 70 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube **Chicken Roasters** with two roasters, dimentions: 1160 x 510 x 780mm, 230 V, net weight: 70 kg incl. lighting incl. hood	HG-2	2.350,00
inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting	**Hähnchen Grillgerät** mit drei Brennern, Maße: 1160 x 510 x 960 mm, 230 V, Netto Gewicht: 85 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube **Chicken Roasters** with three roasters, dimentions: 1160 x 510 x 960mm, 230 V, net weight: 85 kg incl. lighting incl. hood	HG-3	2.810,00
inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting	**Hähnchen Grillgerät** mit vier Brennern, Maße: 1160 x 510 x 1440 mm, 230 V, Netto Gewicht: 100 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube **Chicken Roasters** with four roasters, dimentions: 1160 x 510 x 1140mm, 230 V, net weight: 100 kg incl. lighting incl. hood	HG-4	3.300,00
inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting	**Hähnchen Grillgerät** mit sechs Brennern, Maße: 1160 x 510 x 1680 mm, 230 V, Netto Gewicht: 160 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube **Chicken Roasters** with six roasters, dimentions: 1160 x 510 x 1680mm, 230 V, net weight: 160 kg incl. lighting incl. hood	HG-6	4.350,00

Hähnchengrills

Eingestellt auf Propangas - Umrüstung auf Erdgas möglich!
Propane Gas - possible change to earth gas!

Artikel	Code	Euro
 inkl. Untergestell / incl. stand	**Hähnchengrill** 6 Spieße für 30-36 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 1860 mm **Chicken grill** 6 spits for 30-36 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 480 x 1860 mm **Gas:** Propangas 40,8 kW, Erdgas: 42 kW, 170 kg **gas:** Liquefied gas 40,8 kW, Natural gas: 42 kW, 170 kg	**6 EG**	**4.479,00**
	Elektro / electric 400 V, 19,8 kW, 160 kg	**6 EE**	**4.639,00**
 inkl. Untergestell / incl. stand	**Hähnchengrill** 8 Spieße für 40-48 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 2020 mm **Chicken grill** 8 spits for 40-48 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 480 x 2020 mm **Gas:** Propangas: 54,4 kW, Erdgas: 56 kW, 193 kg **gas:** Liquefied gas: 54,4 kW, Natural gas: 56 kW, 193 kg	**8 EG**	**5.428,00**
	Elektro / electric 400 V, 26,4 kW, 183 kg	**8 EE**	**5.709,00**
 inkl. Untergestell / incl. stand	**Hähnchengrill doppelreihig** 11 Spieße für 55-66 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 660 x 1860 mm **Chicken grill 2 ranks** 11 spits for 55-66 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 660 x 1860 mm **Gas:** Propangas: 40,8 kW, Erdgas: 42 kW, 204 kg **gas:** Liquefied gas: 40,8 kW, Natural gas: 42 kW	**6 EGD**	**6.279,00**
	Elektro / electric 400 V, 28,8 kW, 194 kg	**6 EEND**	**6.360,00**
 inkl. Untergestell / incl. stand	**Hähnchengrill doppelreihig** 15 Spieße für 75-90 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 660 x 2020 mm **Chicken grill 2 ranks, gas** 15 spits for 75-90 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 660 x 2020 mm **Gas:** Propangas: 54,4 kW, Erdgas: 56 kW, 230 kg **gas:** Liquefied gas: 54,4 kW, Natural gas: 56 kW, 230 kg	**8 EGD**	**7.470,00**
	Elektro / electric 400 V, 38,4 kW, 220 kg	**8 EEND**	**7.564,00**

Groß- & Gastronormpfannen

Kochgeschirr für Höchste Ansprüche!

- Aus Hochwertigem Aluminium im Handgussverfahren hergestellt
- Hochwertige Lotan® Versiegelung erhöht die Antihafteigenschaft und vereinfacht die Reinigung
- ca. 9 - 10 mm starker Boden

CookWare for the highest demands!

- made of high quality aluminium hand-molding process
- high quality Lotan® sealing elevated the Non-stick properties and simplifies cleaning
- ca. 9 - 10 mm thick ground

Großraumpfanne
Large capacity pan
Ø 650 mm, h: 80 mm
Code: 965
Euro: 370,00

Ø 650

Großraumpfanne
Large capacity pan
Ø 650 mm, h: 80 mm
mit Mittelsteg / two segments
Code: 965-S
Euro: 390,00

Großraumpfanne
Large capacity pan
Ø 800 mm, h: 80 mm
Code: 980
Euro: 550,00

Ø 800

Großraumpfanne
Large capacity pan
Ø 800 mm, h: 80 mm
mit Mittelsteg / two segments
Code: 980-S
Euro: 558,00

Gastronormpfanne GN1/2
Gastronorm pan GN1/2
270 x 330 x 55 mm,
Code: 52733G
Euro: 159,00

Gastronormpfanne GN2/3
Gastronorm pan GN2/3
370 x 330 x 55 mm,
Code: 53733G
Euro: 162,00

Gastronormpfanne GN1/1
Gastronorm pan GN1/1
530 x 330 x 55 mm
Code: 55333G
Euro: 169,00

Gyros- und Kebap Geräte Gas

	Artikel	Code	Euro
Motor oben / motor at top	**Gas-Gyrosgerät 3 Brenner** 550 x 700 x 960 mm, aus Edelstahl, 9,75 kW, Kapazität für 20-40 kg, beweglicher Spieß zum Brenner, 4 Temperaturstufen, wahlweise für Erdgas oder Propangas **Gyros-grill gas 3 burner** 550 x 700 x 960 mm, made of stainless steel, 9,75 kW, capacity for 20-40 kg, moving spit to the burner, 4 temperature level, optional liquefied or natural gas	**KLG220** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**820,00**
	mit 4 Brenner 550 x 700 x 1120 mm, 13 kW, Kapazität für 40-60 kg **with 4 burner** 550 x 700 x 1120 mm, 13 kW, capacity for 40-60 kg	**KLG221**	**923,00**
Motor unten / motor at bottom	**Gas-Gyrosgerät 3 Brenner** 550 x 715 x 900 mm, aus Edelstahl, 9,75 kW, Kapazität für 20-40 kg, bewegliches Gehäuse zum Spieß, 4 Temperaturstufen, wahlweise für Erdgas oder Propangas **Gyros-grill gas 3 burner** 550 x 715 x 900 mm, made of stainless steel, 9,75 kW, capacity for 20-40 kg, moving body to the spit, 4 temperature level, optional liquefied or natural gas	**KLG150** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**1.025,00**
	mit 4 Brenner 550 x 715 x 1065 mm, 13 kW, Kapazität für 40-60 kg **with 4 burner** 550 x 715 x 1065 mm, 13 kW, capacity for 40-60 kg	**KLG151**	**1.128,00**

Gyros- und Kebap Geräte Elektro

	Artikel	Code	Euro
Motor oben / motor at top	**Elektro-Gyrosgerät 3 Brenner** 550 x 700 x 960 mm, aus Edelstahl, 5,4 kW, 400 V, Kapazität für 20-40 kg, beweglicher Spieß zum Brenner, 4 Temperaturstufen **Gyros-grill electric 3 burner** 550 x 700 x 960 mm, made of stainless steel, 5,4 kW, 400 V, capacity for 20-40 kg, moving spit to the burner, 4 temperature level	**KLG230**	**1.280,00**
Motor oben / motor at top	**Elektro-Gyrosgerät 4 Brenner** 550 x 700 x 1120 mm, aus Edelstahl, 7,2 kW, 400 V, Kapazität für 40-60 kg, beweglicher Spieß zum Brenner, 4 Temperaturstufen **Gyros-grill electric 4 burner** 550 x 700 x 1120 mm, made of stainless steel, 7,2 kW, 400 V, capacity for 40-60 kg, moving spit to the burner, 4 temperature level	**KLG231**	**1.410,00**
Motor unten / motor at bottom	**Elektro-Gyrosgerät 3 Brenner** 550 x 715 x 900 mm, aus Edelstahl, 5,4 kW, 400 V, Kapazität für 20-40 kg, bewegliches Gehäuse zum Spieß, 4 Temperaturstufen **Gyros-grill electric 3 burner** 550 x 715 x 900 mm, made of stainless steel, 5,4 kW, 400 V, capacity for 20-40 kg, moving body to the spit, 4 temperature level	**KLG170**	**1.385,00**
	mit 4 Brenner 550 x 715 x 1065 mm, 5,4 kW, 400 V, Kapazität für 40-60 kg **with 4 burner** 550 x 715 x 1065 mm, 5,4 kW, 400 V, capacity for 40-60 kg	**KLG171**	**1.565,00**

Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	Elektro-Gyrosgerät Potis EH komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 330 x 300 mm, Gerätehöhe mit Motor 605 mm, 3,0 kW, 230 V, max. Fleischgewicht: 7 kg, **Gyros-grill electric Potis EH** complete, with fat tray, storage space 330 x 300 mm, height with motor 605 mm, 3,0 kW, 230 V, capacity: 7 kg **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**EH**	**602,00**
	Elektro-Gyrosgerät Potis E1 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 795 mm, 3,9 kW, 220 V, max. Fleischgewicht: 15 kg, **Gyros-grill electric Potis E1** complete, with fat tray, storage space 450 x 500 mm, height with motor 795 mm, 3,9 kW, 220 V, capacity: 15 kg **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**E 1**	**958,00**
	Elektro-Gyrosgerät Potis E2 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, 5,2 kW, 400 V, max. Fleischgewicht: 30 kg, **Gyros-grill electric Potis E2** complete, with fat tray, storage space 450 x 500 mm, height with motor 920 mm, 5,2 kW, 400 V, capacity: 30 kg **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**E 2**	**1.065,00**
	Elektro-Gyrosgerät Potis E3 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 1120 mm, 7,8 kW, 400 V, max. Fleischgewicht: 50 kg, **Gyros-grill electric Potis E3** complete, with fat tray, storage space 450 x 500 mm, height with motor 1120 mm, 7,8 kW, 400 V, capacity: 50 kg **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**E 3**	**1.183,00**

Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	Gas-Gyrosgerät Potis G1 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 795 mm, Heizleistung 5,25 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 15 kg, **Gyros-grill gas Potis G1** complete, with fat tray, storage space 395 x 500 mm, height with motor 795 mm, capacity: 15 kg, 5,25 kW, optional liquefied or natural gas **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**G 1** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**958,00**
	Gas-Gyrosgerät Potis G2 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, Heizleistung 7,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 30 kg, **Gyros-grill gas Potis G2** complete, with fat tray, storage space 395 x 500 mm, height with motor 920 mm, capacity: 30 kg, 7,0 kW, optional liquefied or natural gas **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**G 2** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**1.060,00**
	Gas-Gyrosgerät Potis G3 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 455 x 590 mm, Gerätehöhe mit Motor 1120 mm, Heizleistung 8,75 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 50 kg, **Gyros-grill gas Potis G3** complete, with fat tray, storage space 455 x 590 mm, height with motor 1120 mm, capacity: 50 kg, 8,75 kW, optional liquefied or natural gas **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**G 3** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**1.184,00**
	Gas-Gyrosgerät Potis GD1 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 320 x 330 mm, Gerätehöhe mit Motor 605 mm, Heizleistung 3,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 7 kg, **Gyros-grill gas Potis GD1** complete, with fat tray, storage space 320 x 330 mm, height with motor 605 mm, capacity: 7 kg, 3,5 kW optional liquefied or natural gas, **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**GD 1** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**572,00**

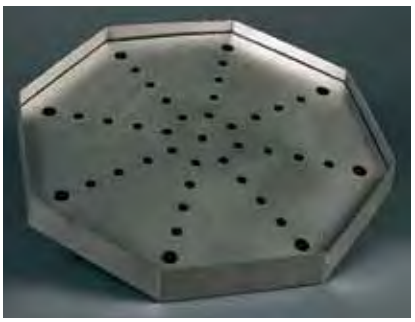
Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	Gas-Gyrosgerät Potis GD2 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, Heizleistung 7,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 30 kg, **Gyros-grill gas Potis GD2** complete, with fat tray, storage space 395 x 500 mm, height with motor 920 mm, capacity: 30 kg, 7,0 kW, optional liquefied or natural gas, **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**GD 2** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**925,00**
	Gas-Gyrosgerät Potis GD3 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 510 x 590 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, Heizleistung 10,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 40 kg, **Gyros-grill gas Potis GD3** complete, with fat tray, storage space 510 x 590 mm, height with motor 920 mm, capacity: 40 kg, 10,5 kW, optional liquefied or natural gas, **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**GD 3** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**1.038,00**
	Gas-Gyrosgerät Potis GD4 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 510 x 590 mm, Gerätehöhe mit Motor 1120 mm, Heizleistung 14,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 70 kg, **Gyros-grill gas Potis GD4** complete, with fat tray, storage space 510 x 590 mm, height with motor 1120 mm, capacity: 70 kg, 14,0 kW, optional liquefied or natural gas, **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**GD 4** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**1.146,00**
	Gas-Gyrosgerät Potis GD5 komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 660 x 600 mm, Gerätehöhe mit Motor 1310 mm, Heizleistung 17,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 120 kg, **Gyros-grill gas Potis GD5** complete, with fat tray, storage space 660 x 600 mm, height with motor 1310 mm, capacity: 120 kg, 17,5 kW, optional liquefied or natural gas, **wird ohne Schaufel geliefert!** **will be delivered without shovel!**	**GD 5** **Gasart angeben!** **Specify kind of gas!**	**1.399,00**

Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	Motorantrieb im Gehäuse **Motor drive in box**	**PT0152**	**146,00**
	Motorantrieb ohne Gehäuse **Motor drive without box**	**PT0153**	**70,00**
	Schaufel / Shovel		
	Schaufel Gr. 1, 220 mm Ø / Shovel size 1, Ø 220mm	**PT0191**	**34,00**
	Schaufel Gr. 2, 260 mm Ø / Shovel size 2, Ø 260mm	**PT0192**	**39,00**
	Schaufel Gr. 3, 300 mm Ø / Shovel size 3, Ø 300mm	**PT0193**	**45,00**
	Schaufelgriff mit Befestigungsschraube **Handle with screw**	**PT0194**	**9,00**
	obere Schiebemuffe mit Stützring für EH / GD1 **Upper sliding collar with supporting ring for EH / GD1**	**PT 0167**	**18,00**
	für / for E1 / E2 / E3 / G1/ G2 / G3 / GD3 / GD4 / GD5	**PT 0166** **PT 0168**	**18,00** **18,00**
	untere Schiebemuffe mit Spießauflager komplett für **Lower sliding collar with skewering support for** E1 / E2 / E3 / G1 / G2 / G3 / GD3 / GD4	**PT 0169**	**18,00**
	für / for EH / GD1	**PT 0170**	**18,00**
	Spieß für / for Spit		
	EH/GD1, 415 mm	**PT0196**	**32,70**
	E1/G1, 570 mm	**PT0197**	**32,70**
	E2, G2, GD2, GD3, 695 mm	**PT0198**	**25,00**
	E3,G3,GD4, 895 mm	**PT0199**	**29,00**
	GD4, 895 mm **(verstärkt / reinforced)**	**PT0200**	**34,00**
	GD5, 1080 mm **(verstärkt / reinforced)**	**PT0201**	**34,00**
	GD5, 1080 mm	**PT0202**	**29,00**
	Spießteller / Spit disk		
	Ø 195 mm	**PT0218**	**23,00**
	Ø 120 mm	**PT0216**	**23,00**
	Ø 150 mm	**PT0217**	**23,00**
	Ø 250 mm	**PT0219**	**29,00**
	Ø 300 mm	**PT0220**	**29,00**
	Ø 350 mm	**PT0221**	**29,00**
	Spießklammer **Spit clamp**	**PT0107**	**0,70**
	Spießteller mit Schlitz auf Anfrage. **Spit disk with slit on request.**		

Zubehör Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	Fettwanne mit eingelegtem Lochblech **Fat bowl with perforated plate**		
	500 x 350 x 55 mm	**PT 0040**	**58,00**
	410 x 310 x 55 mm	**PT 0041**	**46,00**
	**Fettwanne achteckig mit Lochblech** **Fat bowl octagonal with perforated plate**		
	500 x 500 x 50 mm, für / for E1/E2/G1/G2	**PT0036**	**67,00**
	550 x 550 x 50 mm, für / for E3/G3/GD3/GD4	**PT0037**	**74,00**
	650 x 650 x 50 mm, für / for GD5	**PT0038**	**84,00**
	Handkreuz / Hand cross	**PT0092**	**23,00**
	235 x 235 x 125 mm		
	verstärktes Handkreuz **Hand cross, reinforced**	**PT0093**	**67,00**
	350 x 350 x 105 mm		
	Keramikstein	**PT0106**	**27,00**
	für E1/E2/E3		
	Ceramic stone		
	for E1/E2/E3		
	Rohrheizkörper **Tubular heating element**		
	230 V/1,3 kW	**PT 0094**	**33,50**
	230 V/1,5 kW	**PT 0095**	**33,50**
	Brenner für Düse für **Burner for nozzle for**	**PT 0005**	**50,00**
	G1/G2/G3		
	Doppelbrenner für Düse **Double-burner for nozzle**	**PT 0006**	**64,80**
	GD1/GD3/GD4/GD5		
	Gasart angeben! Specify kind of gas!		

Dönerschneider

	Artikel	Code	Euro
	Dönerschneidegerät 300 x 200 x 220 mm, 230 V Drehzahl: 2800 U/min, 0,11 kW Netto Gewicht: 8,4 kg **Döner knife** 300 x 200 x 220 mm, 230 V rotational speed: 2800 r/min, 0,11 kW net weight: 8,4 kg	**Döner1**	**325,00**
	Dönerschneidegerät, schnurlos 240 x 130 x 260 mm, 14V Drehzahl: 7200 U/min, Ladezeit: 3 Std. Batterie Kapazität: 2000 MAH Netto Gewicht: 3,3 kg **Döner knife, cordless** 240 x 130 x 260 mm, 14V rotational speed: 7200 r/min, charging time: 3 h battery capacity: 2000 MAH net weight: 3,3 kg	**Döner2**	**325,00**

Toaster

Toaster (2 Toasts)

295 x 195 x 192 mm
GS und CE geprüft,
Edelstahl-Gehäuse,
850 - 1000 W, 220 - 240 V,
Krümel Schublade,
4 Funktionen:
Auftauen, Erwärmen, Bagel, Cancel
Verpackung: 335 x 222 x 233 mm
Gewicht: 1,75 kg / 2,55 kg
Code: HTO-103D
Euro: 39,00

Toaster (2 Toasts)

295 x 195 x 192 mm
GS and CE certificate,
stainless steel body,
850 - 1000 W, 220 - 240 V,
slide out crumb tray,
4 functions:
defrost, rehead, bagel, cancel
packing: 335 x 222 x 233 mm
weight: 1,75 kg / 2,55 kg
Code: HTO-103D
Euro: 39,00

Toaster (4 Toasts)

340 x 305 x 195 mm
GS und CE geprüft,
Edelstahl-Gehäuse,
145 - 1750 W, 220 - 240 V,
Krümel Schublade,
4 Funktionen:
Auftauen, Erwärmen, Bagel, Cancel
Verpackung: 378 x 335 x 225 mm,
Gewicht: 3,0 kg / 3,5 kg mm
Code: HTO-110D
Euro: 63,00

Toaster (4 Toasts)

340 x 305 x 195 mm
GS and CE certificate,
stainless steel body,
145 - 1750 W, 220 - 240 V,
slide out crumb tray,
4 functions:
defrost, rehead, bagel, cancel
packing: 378 x 335 x 225 mm,
weight: 3,0 kg / 3,5 kg mm
Code: HTO-110D
Euro: 63,00

Toaster

300 x 225 x 215 mm,
1800 W, 220-240 V,
für 4 Toastscheiben,
Edelstahl-Gehäuse,
Zeitschalter 0-5 min,
Verpackung: 325 x 285 x 250 mm,
Gewicht: 4 kg / 4,5 kg,
Code: ETS-4
Euro: 113,00

Toaster

300 x 225 x 215 mm,
1800 W, 220-240 V,
4 slots,
stainless steel body,
time setting 0-5 min,
packing: 325 x 285 x 250 mm,
weight: 4 kg / 4,5 kg,
Code: ETS-4
Euro: 113,00

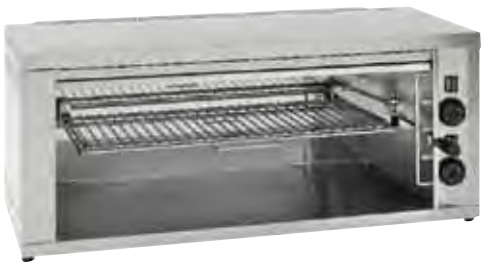
Toaster / Hot-Dog-Grills

	Artikel	Code	Euro
	Toaster 480 x 250 x 240 mm, mit 3 Toast-Halterungen, mit Zeitschaltuhr, 2,0 kW, 230 V, 50 Hz **Toaster** 480 x 250 x 240 mm, with 3 toast-holders, with timer, 2,0 kW, 230 V, 50 Hz	**T 930**	**213,00**
	Toaster 480 x 250 x 360 mm, mit 2 x 3 Toast-Halterungen, mit Zeitschaltuhr, 3,0 kW, 230 V, 50 Hz **Toaster** 480 x 250 x 360 mm, with 2 x 3 toast-holders, with timer, 3,0 kW, 230 V, 50 Hz	**T 960**	**301,00**
	Hot Dog Grill 620 x 270 x 200 mm, 1,0 kW, 220-240 V, 50/60 Hz Gewicht 9 kg **Hot Dog Grill** 620 x 270 x 200 mm, 1,0 kW, 220-240 V, 50/60 Hz weight 9 kg	**PA10500**	**218,00**
	Hot Dog Grill 620 x 340 x 200 mm, 1,3 kW, 220-240 V, 50/60 Hz Gewicht 10 kg **Hot Dog Grill** 620 x 340 x 200 mm, 1,3 kW, 220-240 V, 50/60 Hz weight 10 kg	**PA10501**	**259,00**
	Hot-Dog-Grill 460 x 270 x 200 mm, für 6 Würstchen, 1,8 kW, 230 V, 50 Hz **Hot-dog Grill** 460 x 270 x 200 mm, for 6 sausgaes, 1,8 kW, 230 V, 50 Hz	**CW 6**	**582,00**

Salamander

	Artikel	Code	Euro
	Salamander, elektro 570 x 340 x 200 mm, 2 kW, 230 V, Verpackung: 660 x 420 x 420 mm, Gewicht: 15 kg / 16 kg **Salamander, electric** 570 x 340 x 200 mm, 2 kW, 230 V, packing: 660 x 420 x 420 mm, weight: 15 kg / 16 kg	**SE30S**	**219,00**
	Elektro-Lift-Salamander 600 x 500 x 500 mm 400 V, 50Hz, 4 kW **Electric-Lift-salamander** 600 x 500 x 500 mm 400 V, 50Hz, 4 kW	**SE50**	**888,00**
	Elektro-Lift-Salamander 600 x 535 x 535 mm, 3 kW, 230 V, Höhe verstellbar, aus Edelstahl, mit Abtropffläche und Rost **Electric-Lift-salamander** 600 x 535 x 535 mm, 3 kW, 230 V, height adjustable, made of stainless steel, with drip collection tray and grid	**SE300**	**999,00**

Salamander / Hot-Dog-Grills

	Artikel	Code	Euro
	Elektro-Salamander 600 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, feste Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz **Salamander, electric** 600 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, fixed grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz	**SE-40S**	**343,00**
	Elekto-Salamander 600 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, bewegliche Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz **Salamander, electric** 600 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, adjustable grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz	**SE-40M**	**456,00**
	Elektro-Salamander 880 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, feste Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 4,4 kW, 400 V, 50 Hz **Salamander, electric** 880 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, fixed grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 4,4 kW, 400 V, 50 Hz	**SE-70S**	**489,00**
	**Elektro-Salamander** 880 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, bewegliche Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 4,4 kW, 400, 50 Hz **Salamander, electric** 880 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, adjustable grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 4,4 kW, 400, 50 Hz	**SE-70M**	**605,00**

Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
	Pizzaofen ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl, Außenmaße: 530 x 430 x 200 mm, Abmessungen Rost: 400 x 360 mm, 1,6 kW / 230 V, 50 Hz **Pizza oven** without interior lighting, stainless steel, external dimensions: 530 x 430 x 200 mm, dimensions of grids: 400 x 360 mm, 1,6 kW / 230 V, 50 Hz	**FP-36**	**318,00**
	Pizzaofen ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl, für 1 Pizza Ø 330 mm, 1,6 kW / 230 V / 50 Hz Außenmaße: 550 x 430 x 245 mm, Innenmaße: 410x370mm, Temperaturbereich von 180 bis 320°C regelbar **Pizza oven** without interior lighting, stainless steel, for 1 pizza Ø 330 mm, 1,6 kW / 230 V / 50 Hz external dimensions: 550 x 430 x 245 mm, internal dimensions: 410 x 370mm, temp. range 180 / 320°C adjustable	**FP-36R**	**376,00**
	Pizzaofen ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl, für 2 Pizzen Ø 330 mm, 2,4 kW / 230 V / 50 Hz Außenmaße: 550 x 430 x 375 mm, Innenmaße: 410 x 370 x 90 mm, Temperaturbereich von 50 bis 320°C regelbar **Pizza oven** without interior lighting, stainless steel, for 2 pizzas Ø 330 mm, 2,4 kW / 230 V / 50 Hz external dimensions: 550 x 430 x 375 mm, internal dimensions: 410 x 370 x 90 mm, temp. range 50 / 320°C adjustable	**FP-66R**	**552,00**

Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
	Pizzaofen 550 x 430 x 245 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, Selbstauslöser, Abmessungen der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 22 kg **Pizza oven** 550 x 430 x 245 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, self-timer, chamber dimentions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 22 kg	**FP-37R**	**459,00**
	Pizzaofen 550 x 430 x 375 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, Selbstauslöser, Abmessungen der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,7 kW, Gewicht: 35 kg **Pizza oven** 550 x 430 x 375 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, self-timer, chamber dimentions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,7 kW, Gewicht: 35 kg	**FP-67R**	**785,00**
	Pizzaofen 570 x 470 x 250 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, 2x Temperaturregelung, Abmessungen der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 25 kg **Pizza oven** 570 x 470 x 250 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, 2x temperature regulation, chamber dimentions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 25 kg **/ thermostat 400°C**	**FP-38R** **FP-38RS**	**525,00** **616,00**
	Pizzaofen 570 x 470 x 450 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, 4x Temperaturregelung, Abmessung der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 3,4 kW, Gewicht: 42 kg **Pizza oven** 570 x 470 x 450 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, 4x temperature regulation, chamber dimentions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 3,4 kW, Gewicht: 42 kg **/ thermostat 400°C**	**FP-68R** **FP-68RS**	**985,00** **1,165,00**

Pizzaöfen Serie Eco

Alle Geräte mit Beleuchtung, Unter- und Oberhitze getrennt regelbar.
All units with lighting, top and bottom heat separate adjustable.

	Artikel	Code	Euro
	Pizzaofen Außenmaße: 800 x 720 x 390 mm, Innenmaße: 500 x 500 x 100 mm, 4 kW, 400 V, 56 kg, für 4 Pizzen Ø 250 mm **Pizza oven** external dimensions: 800 x 720 x 390 mm, internal dimensions: 500 x 500 x 100 mm, 4 kW, 400 V, 56 kg, for 4 pizzas Ø 250 mm	**PO 5050 E**	**888,00**
	Pizzaofen Außenmaße: 800 x 720 x 500 mm, Innenmaße: 2 x 500 x 500 x 100 mm, 6 kW, 400 V, 73 kg, für 4+4 Pizzen Ø 250 mm **Pizza oven** external dimensions: 800 x 720 x 500 mm, internal dimensions: 2 x 500 x 500 x 100 mm, 6 kW, 400 V, 73 kg, for 4+4 pizzas Ø 250 mm	**PO 5050 DE**	**1.111,00**
	Pizzaofen Außenmaße: 920 x 820 x 440 mm, Innenmaße: 620 x 620 x 150 mm, 5 kW, 400 V, 75 kg, für 4 Pizzen Ø 250 mm **Pizza oven** external dimensions: 920 x 820 x 440 mm, internal dimensions: 620 x 620 x 150 mm, 5 kW, 400 V, 75 kg, for 4 pizzas Ø 250 mm	**PO 6262 E**	**911,00**
	Pizzaofen Außenmaße: 920 x 820 x 780 mm, Innenmaße: 2 x 620 x 620 x 150 mm, 10 kW, 400 V, 144 kg, für 4+4 Pizzen Ø 250 mm **Pizza oven** external dimensions: 920 x 820 x 780 mm, internal dimensions: 2 x 620 x 620 x 150 mm, 10 kW, 400 V, 144 kg, for 4+4 pizzas Ø 250 mm	**PO 6262 DE**	**1.444,00**

Pizzaöfen Serie Eco

	Artikel	Code	Euro
	Pizzaofen Außenmaße: 920 x 1140 x 440 mm, Innenmaße: 620 x 920 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, für 6 Pizzen Ø 300 mm **Pizza oven** external dimensions: 920 x 1140 x 440 mm, internal dimensions: 620 x 920 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, for 6 pizzas Ø 300 mm	**PO 6292 E**	**1.244,00**
	Pizzaofen Außenmaße: 920 x 1140 x 780 mm, Innenmaße: 2 x 620 x 920 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, für 6+6 Pizzen Ø 300 mm **Pizza oven** external dimensions: 920 x 1140 x 780 mm, internal dimensions: 2 x 620 x 920 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, for 6+6 pizzas Ø 300 mm	**PO 6292 DE**	**2.144,00**
	Pizzaofen Außenmaße: 1220 x 820 x 440 mm, Innenmaße: 920 x 620 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, für 6 Pizzen Ø 300 mm **Pizza oven** external dimensions: 1220 x 820 x 440 mm, internal dimensions: 920 x 620 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, for 6 pizzas Ø 300 m	**PO 9262 E**	**1.288,00**
	Pizzaofen Außenmaße: 1220 x 820 x 780 mm, Innenmaße: 2 x 920 x 620 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, für 6+6 Pizzen Ø 300 mm **Pizza oven** external dimensions: 1220 x 820 x 780 mm, internal dimensions: 2 x 920 x 620 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, for 6+6 pizzas Ø 300 mm	**PO 9262 DE**	**2.148,00**
	Untergestell / Stands 800 x 640 x 850 mm, für / for PO 5050 E/DE 920 x 725 x 850 mm, für / for PO 6262 E/DE 920 x 1020 x 850 mm, für / for PO 6292 E/DE 1220 x 725 x 850 mm, für / for PO 9262 E/DE	**PT 50** **PT 62** **PT 6292** **PT 9262**	**208,00** **220,00** **235,00** **235,00**

Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
	Pizzaofen 530 x 430 x 290 mm, Innenmaß: 350 x 350 x 105 mm Kapazität: 1 (Ø 33), 2,5kW **Conveyer pizza oven** 530 x 430 x 290 mm, inside: 350 x 350 x 105 mm capacity: 1 (Ø 33), 2,5kW	**PBoy**	**397,00**
 Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen, Edelstahl** ohne Innenbeleuchtung, für 1 Pizza Ø 300 mm, Außenmaße: 555 x 460 x 290 mm, Innenmaße: 405 x 400 x 110 mm, Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 27 kg, 2,2 kW, 230 V, 1 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven, stainless steel,** without interior lighting, for 1 pizza Ø 300 mm, external dimensions: 555 x 460 x 290 mm, internal dimensions: 405 x 400 x 110 mm, temp. range +50°/+500°C adjustable, 27 kg, 2,2 kW, 230 V, 1 PH, top and bottom heat separately adjustable	**Micro A**	**514,00**
 Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** 2 Kammern, ohne Innenbeleuchtung, bis 8 Pizzen Ø 250 mm, Außenmaße: 780 x 600 x 530 mm, Innenmaße: 500 x 510 x 110 mm (2 x), Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 78,5 kg, 6 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** 2 chambers, without lighting, capacity 8 pizzas Ø 250 mm, external dimensions: 780 x 600 x 530 mm, internal dimensions: 500 x 510 x 110 mm (2 x), temp. range +50°/+500°C adjustable, 78,5 kg, 6 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	**Mini R** **Mini A**	**1.135,00** **1.135,00**
 Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** mit Sichtfenster, mit Innenbeleuchtung, bis 4 Pizzen Ø 300 mm, Außen: 900 x 735 x 420 mm, Innenmaße: 610 x 610 x 140 mm, Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 93 kg, 4,2 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** with vision panel, with lighting, capacity: 4 pizzas Ø 300 mm, external dim.: 900 x 735 x 420 mm, internal dim.: 610 x 610 x 140 mm, temp. range +50°/+500°C adjustable, 93 kg, 4,2 kW, 400 V, 3 PH, ceiling and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	**E 4 / RVT** **E 4 / AVT**	**1.294,00** **1.294,00**

Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung, bis 8 Pizzen Ø 300 mm, Außenmaße: 900 x 735 x 750 mm,Innenmaße: 610 x 610 x 140 mm (2x),Temperaturbereich von +50°/+500°C getrennt regelbar, 163 kg, 8,4 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** chambers with vision panel, with lighting,capacity: 8 pizzas Ø 300 mm, ext. dim.: 900 x 735 x 750 mm, int. dim.: 610 x 610 x 140 mm (2x), temp. range 0°/+500°C adjustable, 8,4 kW, 400 V, 3 PH, 163 kg, top and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	EL **E 44 / RVT** **E 44 / AVT**	**2.004,00** **2.004,00**
Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung, bis 6 Pizzen Ø 300 mm, Außenmaße: 900 x 1020 x 420 mm, Innenmaße: 610 x 915 x 140 mm, Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 126 kg, 7,2 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** chambers with vision panel, with lighting, capacity: 6 pizzas Ø 300 mm, ext. dim.: 900 x 1020 x 420 mm, int. dim.: 610 x 915 x 140 mm, temp. range +50°/+500°C adjustable, 126 kg, 7,2 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	EL **E 6 / RVT** **E 6 / AVT**	**1.336,00** **1.336,00**
Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung, bis 12 Pizzen Ø 300 mm, Außenmaße: 900 x 1020 x 750 mm, Innenmaße: 610 x 915 x 140 mm (2x), Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 218 kg, 14,4 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** chambers with vision panel, with lighting, capacity: 12 pizzas Ø 300 mm, ext. dim.: 900 x 1020 x 750 mm, int. dim.: 610 x 915 x 140 mm (2x), temp. range 50 / 500°C adjustable, 218 kg, 14,4 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	EL **E 66 / RVT** **E 66 / AVT**	**2.336,00** **2.336,00**
Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 12 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 735 x 750 mm, Innen: 910 x 610 x 140 mm, +50°/+500°C regelbar, 12,8 kW, 400 V, 3 PH, 230 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 12 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 735 x 750 mm, internal: 910 x 610 x 140 mm, +50°/+500°C adjustable, 12,8 kW, 400 V, 3 PH, 230 kg, top and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	EL **E 66/60/RVT** **E 66/60/AVT**	**2.934,00** **2.934,00**

Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 9 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 420 mm, Innen: 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C regelbar, 9,6 kW, 400 V, 3 PH, 175 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 9 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 420 mm, internal: 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C adjustable, 175 kg, 9,6 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	EL **E 9 / RVT** **E 9 / AVT**	 **2.079,00** **2.079,00**
Abbildung Rustikal / Image rustic	**Pizzaofen** mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 18 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 750 mm, Innen: 2 x 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C regelbar, 19,2 kW, 400 V, 3 PH, 320 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven** chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 18 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 750 mm, internal: 2x 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C adjustable, 320 kg, 19,2 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable **Rustikal / rustic** **Edelstahl / inox**	EL **E 99 / RVT** **E 99 / AVT**	 **3.667,00** **3.667,00**
	Pizzaofen 1040 x 990 x 760 mm, Innenmaß: 700 x 700 x 150 mm, Kapazität: 4 + 4 Pizzen (Ø 33cm) 10 kW, 240 / 400 V, 3F+N Netto Gewicht: 160 kg **Pizza oven** 1040 x 990 x 760 mm, int. dim.: 700 x 700 x 150 mm, capacity: 4 + 4 pizzas (Ø 33 cm) 10 kW, 240 / 400 V, 3F+N net weight: 160 kg	**PO7070DE** EL	**2.368,00**
	Untergestell für Pizzaofen aus stabilem Stahl mit Grundboden **Stands for pizza oven** made of solid steel with shelf 780 x 600 x 980 mm, für / for Mini 900 x 735 x 980/850 mm, für / for E 4 - E 44 900 x 1020 x 980/850 mm, für / for E 6 - E 66 1150 x 735 x 980/850 mm, für / for E 6/60 - E 6/66 1150 x 1020 x 980/850 mm, für / for E 9 - E 99	 **SP Mini** **SP 4/SP 44** **SP 6/SP 66** **SP 6/60/SP 66/60** **SP 9/SP 99**	 **219,00** **225,00** **259,00** **259,00** **287,00**

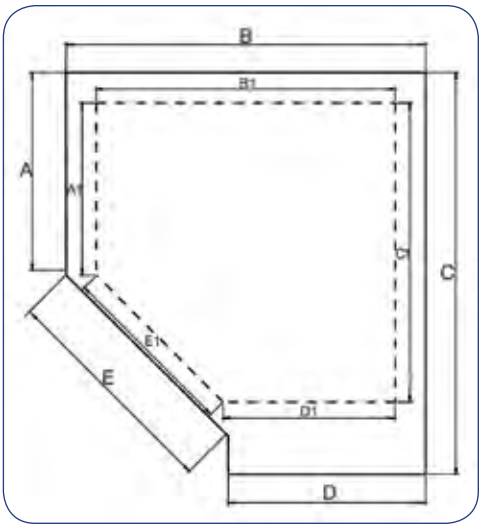
Edelstahl Pizzaöfen Profi

	Artikel	Code	Euro
	Pizzaofen für 4 Pizzen **aus Edelstahl** 1010 x 850 x 420 mm, Innen: 720 x 720 x 140 mm +50°/+400°C, 6 kW, 400 V, 115 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven for 4 pizzas** **made of stainless steel** 1010 x 850 x 420 mm, internal: 720 x 720 x 140 mm +50°/+400°C, 6 kW, 400 V, 115 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable	**Profi 4**	**1.167,00**
	Pizzaofen für 2x 4 Pizzen **aus Edelstahl** 1010 x 850 x 750 mm, Innen: 2x 720 x 720 x 140 mm, +50°/+400°C, 2x 6 kW, 400 V, 200 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven for 2x 4 pizzas** **made of stainless steel** 1010 x 850 x 750 mm, internal: 2x 720 x 720 x 140 mm, +50°/+400°C, 2x 6 kW, 400 V, 200 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable	**Profi 44**	**1.750,00**
	Pizzaofen für 6 Pizzen aus Edelstahl 1010 x 1210 x 420 mm, Innen: 720 x 1080 x 140 mm +50°/+400°C, 9 kW, 400 V, 165 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven for 6 pizzas** **made of stainless steel** 1010 x 1210 x 420 mm, internal: 720 x 1080 x 140 mm +50°/+400°C, 9 kW, 400 V, 165 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable	**Profi 6**	**1.440,00**
	Pizzaofen für 2x 6 Pizzen **aus Edelstahl** 1010 x 1210 x 750 mm, Innen: 2x 720 x 1080 x 140 mm, +50°/+400°C, 2 x 9 kW, 400 V, 300 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Pizza oven for 2x6 pizzas** **made of stainless steel** 1010 x 1210 x 750 mm, internal: 2x 720 x 1080 x 140 mm, +50°/+400°C, 2x 9 kW, 400 V, 300 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable	**Profi 66**	**2.399,00**
	Untergestell / Stands 1010 x 850 x 980 mm 1010 x 850 x 980 mm 1010 x 1210 x 980 mm 1010 x 1210 x 980 mm	**SP/Profi 4** **SP/Profi 44** **SP/Profi 6** **SP/Profi 66**	**246,00** **246,00** **284,00** **284,00**

Gas-Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
	Gas-Pizzaofen für 4 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1000 x 840 x 470 mm, Innenmaße: 620 x 620 x 155 mm, Temperaturbereich von 0°/+450°C regelbar, 112 kg / Heizleistung 13,9 kW / 230 V **Pizza oven, gas** for 4 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1000 x 840 x 470 mm, internal: 620 x 620 x 155 mm, temp. range 0°/+450°C adjustable, 112 kg / 13,9 kW / 230 V	**G 4**	**2.836,00**
	Gas-Pizzaofen für 6 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1000 x 1140 x 470 mm, Innenmaße: 620 x 920 x 155 mm, Temperaturbereich von 0°/+450°C regelbar, 141 kg / Heizleistung 18 kW / 230 V **Pizza oven, gas** for 6 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1000 x 1140 x 470 mm, internal: 620 x 920 x 155 mm, temp. range 0°/+450°C adjustable, 141 kg / 18 kW / 230 V	**G 6**	**3.277,00**
	Gas-Pizzaofen für 9 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1300 x 1140 x 470 mm, Innenmaße: 920 x 920 x 155 mm, Temperaturbereich von 0°/+450°C regelbar, 179 kg / Heizleistung 24,5 kW / 230 V **Pizza oven, gas** for 9 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1300 x 1140 x 470 mm, internal: 920 x 920 x 155 mm, temp. range 0°/+450°C adjustable, 179 kg / 24,5 kW / 230 V	**G 9**	**3.882,00**
	Untergestell für Gas-Pizzaofen aus stabilem Stahl mit Grundboden **Stand for gas pizza oven** made of solid steel with shelf 1000 x 840 x 980 mm für / for G 4 1000 x 1140 x 980 mm für / for G 6 1300 x 1140 x 980 mm für / for G 9	 **UG G 4** **UG G 6** **UG G 9**	 **514,00** **591,00** **677,00**

Die clevere Lösung für kleine Räume!



Neu Neu Neu

	Artikel	Code	Euro
	Eckpizzaofen Gehäuse aus Stahl, feuerfeste Backfläche, Temperaturbereich: 50-500°C, Kapazität: 8 Pizzen à 36 cm, 11,8 kW, 400 V, 205 kg **Pizza oven for corners** body made of steel, fireproof backing surface, temperature range: 50-500°C, capacity: 8 pizzas à 36 cm, 11,8 kW, 400 V, 205 kg **Untergestell / stand**	**Deluxe 1** **UGDL**	**4.517,00** **515,00**

Innenmaße / internal dimensions	**A1** 600 mm	**B1** 1080 mm	**C1** 1080 mm	**D1** 600 mm	**E1** 700 mm	**H1** 160 mm
Außenmaße / external dimensions	**A** 680 mm	**B** 1360 mm	**C** 1430 mm	**D** 740 mm	**E** 890 mm	**H** 450 mm

	Artikel	Code	Euro
	Eckpizzaofen Gehäuse aus Stahl, feuerfeste Backfläche, Temperaturbereich: 50-500°C, Kapazität: 2 x 8 Pizzen à 36 cm, 23,6 kW, 400 V, 375 kg **Pizza oven for corners** body made of steel, fireproof backing surface, temperature range: 50-500°C, capacity: 2 x 8 pizzas à 36 cm, 23,6 kW, 400 V, 375 kg **Untergestell / stand**	**Deluxe 2** **UGDL**	**8.558,00** **515,00**

Innenmaße / internal dimensions	**A1** 600 mm	**B1** 1080 mm	**C1** 1080 mm	**D1** 600 mm	**E1** 700 mm	**H1** 160 mm
Außenmaße / external dimensions	**A** 680 mm	**B** 1360 mm	**C** 1430 mm	**D** 740 mm	**E** 890 mm	**H** 800 mm

Pizzaöfen

Pizzaofen Vollschamott

1040 x 990 x 760 mm,
Innenmaß: 700 x 700 x 150 mm,
Kapazität: 4 + 4 Pizzen (Ø 33 cm)
10 kW,240 / 400 V, 3F+N
Netto Gewicht: 160 kg
Code: PO7070 VS
Euro: 2.668,00

Pizza oven complete refractory stones

1040 x 990 x 760 mm,
int. dim.: 700 x 700 x 150 mm,
capacity: 4 + 4 pizzas (Ø 33 cm)
10 kW, 240 / 400 V, 3F+N
net weight: 160 kg
Code: PO7070 VS
Euro: 2.668,00

Top Schamott
Complete refractory stones

Pizzaofen Vollschamott

1010 x 850 x 750 mm,
Innen: 2 x 720 x 720 x 140 mm,
12 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
für 2 x 4 Pizzen á Ø 360 mm,
Gewicht: 200 kg
Code: FR72-44-A
Euro: 2.910,00

Pizza oven complete refractory stones

1010 x 850 x 750 mm,
internal: 2 x 720 x 720 x 140 mm,
12 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
for 2 x 4 pizzas á Ø 360 mm,
weight: 200 kg
Code: FR72-44-A
Euro: 2.910,00

Top Schamott
Complete refractory stones

Pizzaofen Vollschamott

1370 x 850 x 750 mm,
Innen: 2 x 1080 x 720 x 140 mm,
18 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
für 2 x 6 Pizzen á Ø 360 mm,
Gewicht: 320 kg
Code: FR108-66-A
Euro: 4.635,00

Pizza oven complete refractory stones

1370 x 850 x 750 mm,
internal: 2 x 1080 x 720 x 140 mm,
18 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
for 2 x 6 pizzas á Ø 360 mm,
weight: 320 kg
Code: FR108-66-A
Euro: 4.635,00

Top Schamott
Complete refractory stones

Vip-Pizzaöfen

Pizzaöfen/Pizzaovens	Artikel	Article	Code	€
	· Einzelkammer, Pizzen Ø 350	· single chamber, Pizzas Ø 350		
	1020 x 860 x 406 mm Backkammer: 720 x 720 x 160 mm · 4 pizzen, 106 kg/125 kg	1020 x 860 x 406 mm cooking chamber: 720 x 720 x 160 mm · 4 pizzas, 106 kg/125 kg	Vip 435/1TM	**1.190,00**
	1340 x 860 x 406 mm Backkammer: 720 x 1080 x 160 mm · 6 pizzen, 145 kg/170 kg	1340 x 860 x 406 mm cooking chamber: 720 x 1080 x 160 mm · 6 pizzas, 145 kg/170 kg	Vip 635/1TM	**1.540,00**
	Backkammer: 1080 x 1080 x 160 mm · 9 pizzen,	cooking chamber: 1080 x 1080 x 160 mm · 9 pizzas,	Vip 935/1TM	**2.360,00**
	· Doppelkammer, Pizzen Ø 350	· double chamber, Pizzas Ø 350		
	1020 x 1220 x 406 mm Backkammer: 720 x 720 x 160 mm · 4+4 pizzen, 133 kg/156 kg	1020 x 1220 x 406 mm Backkammer: 720 x 720 x 160 mm · 4+4 pizzas, 133 kg/156 kg	Vip 435/2TM	**1.960,00**
	Backkammer: 720 x 1080 x 160 mm · 6+6 pizzen,	Backkammer: 720 x 1080 x 160 mm · 6+6 pizzas,	Vip 635/2TM	**2.650,00**
	1340 x 1220 x 406 mm Backkammer: 1080 x 1080 x 160 mm · 9+9 pizzen, 171 kg/201 kg	1340 x 1220 x 406 mm Backkammer: 1080 x 1080 x 160 mm · 9+9 pizzas, 171 kg/201 kg	Vip 935/2TM	**4.260,00**
	· Abzugshaube, mit Gebläse	· hood, with fan		
			Cappa 435-AS	**970,00**
			Cappa 635-AS	**1.060,00**
			Cappa 935-AS	**1.150,00**
	· Abzugshaube, ohne Gebläse	· hood, without fan		
			Cappa 435	**645,00**
			Cappa 635	**735,00**
			Cappa 935	**820,00**

Vip-Pizzaöfen

Pizzaöfen/Pizzaovens	Artikel	Article	Code	€
	· Untergestell, mit Räder	· Underframe, with wheels		
			UG Vip 435/1P-RS	**560,00**
			UG Vip 635/1P-RS	**610,00**
			UG Vip 935/1P-RS	**670,00**
			UG Vip 435/2P-RS	**560,00**
			UG Vip 635/2P-RS	**610,00**
			UG Vip 935/2P-RS	**670,00**
			UG Vip 435/1P	**300,00**
			UG Vip 635/1P	**355,00**
			UG Vip 935/1P	**415,00**
			UG Vip 435/2P	**300,00**
			UG Vip 635/2P	**355,00**
			UG Vip 935/2P	**415,00**
	· Durchlauf-Pizzaofen · Innenmaß: 560 x 850 x 150 mm · Max. Temperatur 400°C · 16,5 kW · Netto Gewicht: 180 kg	· Conveyer pizza oven · Inside: 560 x 850 x 150 mm · Max. temp. range 400°C · 16,5 kW · Net weight: 180 kg		
	955 x 1960 x 390 mm	955 x 1960 x 390 mm	Pizza Matic	**8.335,00**

Professionelle Impinger Durchlauföfen

INNOVATIV · ERPROBT · VIELSEITIG

Schnelle Zubereitung, optimale Qualität

Unten knusprig, in der Mitte saftig und oben mit leckerem Käse überbacken – so sieht eine ideale Pizza aus. Durchlauföfen produzieren diese und viele weitere Speisen besonders effizient, schnell und zuverlässig in absolut konstanter Produktqualität.

Möglich wird dies durch das Impingement-Verfahren, bei dem Heißluft durch eine große Anzahl spezieller Düsen und mit sehr hoher Geschwindigkeit über das Gargut geleitet wird. Hierdurch reichen bereits niedrige, das Gargut schonende Temperaturen aus, um ein optimales Garergebnis zu erzielen – zuverlässig und kross, ohne Anbrennen.

Von durchdachten Lösungen profitieren

Die Nutzung der Impingement-Technologie bietet weitere Vorteile: Dank des einfachen Produktionsprozesses per Förderband kann die Anzahl des eingesetzten Fachpersonals reduziert werden, ohne die Produktqualität dabei zu senken.

Dank niedriger Temperaturen und reduzierter Garzeiten arbeiten die Impinger Öfen überdies besonders wirtschaftlich und energiesparend. Je nach Anforderung sind die Öfen als Gas- oder Elektrovariante erhältlich. Vielfältiges Zubehör und Peripherieprodukte runden das Sortiment ab.

Fast preparation, perfect quality

A crispy bottom, juicy in the middle and scalloped with tastay cheese - that´s how an ideal Pizza should look like. Impinger conveyor ovens can be used to produce Pizza and a wide range of other meals efficiently fast and reliable - at a constant quality.

That has been made possible by the impingement technique: Heated air is channeled with a high pressure through a lot of small, purpose-built sprays onto the food. Thereby you can achieve perfect cooking results at a low temperature - reliable and crispy, without scorching.

Profit from elaboreated solutions

Using the impingment technique offers further advantages: Thanks to the conveyor which simplifies the production process even more, the amount of manpower can be reduced - without affecting the product quality.

Low temperatures and a reduced cooking duration make the Impinger Ovens even more efficient and power-saving. All models are available as gas or electric version. Versatile accessories and peripheral equipment round off the range.

Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro
	Durchlauföfen mit Digital-Steuerung 2 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 6,1 kW Elektroanschluss: 400 V / 3 Ph N E Wärmeablage: 549 / 4270 Watt Abluftmenge: 700m³/h Temperatur bis 315°C regelbar Gewicht: 70 kg Bandmaß: 410 x 900 mm Backbereich: 410 x 520 mm Bandgeschwindigkeit: 30 Sek. - 15 Min. Produktion: 30-40 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min. **Furnaces** with digital control 2 units stacked one on top heating capacity: 6.1 kW electrical connection: 400 V / 3 Ph N E warming rack: 549 / 4270 watts exhaust air flow: 700 m³/h adjustable temperature up to 315 ° C weight: 70 kg tape measure: 410 x 900 mm back area: 410 x 520 mm tape speed: 30 sec - 15 min production: 30-40 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.		
	899 x 797 x 457 mm	**CT 2512 Kurzband**	**7.480,00**
	1269 x 797 x 457 mm	**CT 2512 Langband**	**8.250,00**
	Durchlauföfen Edelstahl **1430 x 1020 x 450 mm (Elektro)** mit Digitalanzeige 3 Geräte übereinander stapelbar Leistungsaufnahme: 9,6 kW Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph N E Wärmeablage: 864 / 6720 Watt Abluftmenge: 1500 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 157 kg Bandmaß: 460 x 1320 mm Backbereich: 460 x 610 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 70-80 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min. **Stainless steel furnaces** **1430 x 1020 x 450 mm (electric)** with digital display 3 units stacked one on top power consumption: 9.6 kW electrical connection: 400 V/50 Hz/3 Ph N E warming rack: 864 / 6720 watts exhaust air volume: 1500 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 157 kg tape measure: 460 x 1320 mm back area: 460 x 610 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 70-80 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.	**1164 A**	**12.700,00**

Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro
	Durchlauföfen Edelstahl **1430 x 1020 x 450 mm (Gas)** mit Digital-Steuerung 3 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 12 kW Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E Wärmeablage: 1080 / 8400 Watt Abluftmenge: 1500m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 157 kg Bandmaß: 460 x 1320 mm Backbereich: 460 x 610 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 70-80 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min. **Stainless steel furnaces** **1430 x 1020 x 450 mm (gas)** with digital control 3 units stacked one on top heating power: 12 kW electrical connection: 230 V /50 Hz /1 Ph N E warming rack: 1080 / 8400 Watt exhaust air volume: 1500 m³/h adjustable temperature up to 300°C weight: 157 kg tape measure: 460 x 1320 mm back area: 460 x 610 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 70-80 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.	GAS	
	Erdgas/natural gas	**1154 A**	**12.700,00**
	Propangas/propane	**1155 A**	**12.700,00**
	Durchlauföfen Edelstahl **2000 x 1440 x 720 mm (Elektro)** mit Digitalanzeige 3 Geräte übereinander stapelbar Leistungsaufnahme: 27 kW Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph N E Wärmeablage: 2430 / 18900 Watt Abluftmenge: 2800 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1910 mm Backbereich: 810 x 1010 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 170-200 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min. **Stainless steel furnaces** **2000 x 1440 x 720 mm (electric)** with digital display 3 units stacked one on top power consumption: 27 kW electrical connection: 400 V/50 Hz/3 Ph N E warming rack: 2430 / 18900 Watt exhaust air volume: 2800 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1910 mm back area: 810 x 1010 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 170-200 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.	**1421 EA**	**24.950,00**

Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro
	Durchlauföfen Edelstahl **2000 x 1440 x 720 mm (Gas)** mit Digital-Steuerung 3 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 35 kW Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E Wärmeablage: 3150 / 24500 Watt Abluftmenge: 2800 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1910 mm Backbereich: 810 x 1010 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 170-200 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min. **Stainless steel furnaces** **2000 x 1440 x 720 mm (gas)** with digital control 3 units stacked one on top heating power: 35 kW electrical connection: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E warming rack: 3150 / 24500 Watt exhaust air volume: 2800 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1910 mm back area: 810 x 1010 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 170-200 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.	GAS	
	Erdgas/natural gas	**1433 EA**	**24.950,00**
	Propangas/propane	**1434 EA**	**24.950,00**
	Durchlauföfen Edelstahl **1975 x 1538 x 500 mm (Elektro)** mit Digitalanzeige 3 Geräte übereinander stapelbar Leistungsaufnahme: 29 kW Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph N E Wärmeablage: 2610 / 20300 Watt Abluftmenge: 2500 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1800 mm Backbereich: 810 x 900 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 190-220 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min. **Stainless steel furnaces** **1975 x 1538 x 500 mm (electric)** with digital display 3 units stacked one on top power consumption: 29 kW electrical connection: 400 V / 50Hz / 3 Ph N E warming rack: 2610 / 20300 Watt exhaust air volume: 2500 m³/h adjustable temperature up to 300°C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1800 mm back area: 810 x 900 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 190-220 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.	**1621 EA** EL	**25.950,00**

Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro
	Durchlauföfen Edelstahl **1975 x 1538 x 500 mm (Gas)** mit Digital-Steuerung 3 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 35 kW Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E Wärmeablage: 2610 / 20300 Watt Abluftmenge: 2500 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1800 mm Backbereich: 810 x 900 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 190-220 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min. **Stainless steel furnaces** **1975 x 1538 x 500 mm (gas)** with digital control 3 units stacked one on top heating power: 35 kW electrical connection: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E warming rack: 2610 / 20300 Watt exhaust air volume: 2500 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1800 mm back area: 810 x 900 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 190-220 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.	GAS	
	Erdgas/natural gas	**1633 EA**	**25.950,00**
	Propangas/propane	**1634 EA**	**25.950,00**

Durchlauf-Pizzaöfen Gas

Durchlauf-Pizzaofen, Gas

Kapazität / h: bis 30 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 990 x 1100 x 520 mm,
Innenmaße: 400 x 560 x 85 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 400 mm,
90 kg / 7,5 kW, 3/4”, 230 V

Conveyer pizza oven, gas

capacity / h: up to 30 pizzas Ø 300 mm,
external: 990 x 1100 x 520 mm,
internal: 400 x 560 x 85 mm,
temp. range +0°/+320°C, width treadmill 400 mm,
90 kg / 7,5 kW, 3/4”, 230 V

Code	TUN - G1
Euro	6.580,00

Durchlauf-Pizzaofen, Gas

Kapazität / h: bis 55 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 1280 x 1720 x 1100 mm,
Innenmaße: 500 x 850 x 100 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 500 mm,
190 kg, 13,9 kW, 3/4”, 230 V

Conveyer pizza oven, gas

capacity / h: up to 55 pizzas Ø 300 mm,
external: 1280 x 1720 x 1100 mm,
internal: 500 x 850 x 100 mm,
temp. range +0°/+320°C, width treadmill 500 mm,
190 kg, 13,9 kW, 3/4”, 230 V

Code	TUN - G2
Euro	10.575,00

Durchlauf-Pizzaofen, Gas

Kapazität / h: bis 110 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 1630 x 2000 x 1250 mm,
Innenmaße: 750 x 1090 x 100 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 750 mm,
325 kg / Gas 26 kW, 3/4”, 230 V

Conveyer pizza oven, gas

capacity / h: up to 110 pizzas Ø 300 mm,
external: 1630 x 2000 x 1250 mm,
internal: 750 x 1090 x 100 mm,
temp. range +0°/+320°C, width treadmill 750 mm,
325 kg / Gas 26 kW, 3/4”, 230 V

Code	TUN - G3
Euro	15.980,00

Durchlauf-Pizzaöfen Elektro

Durchlauf-Pizzaofen, Elektro

EL

Kapazität / h: bis 30 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 940 x 1100 x 520 mm,
Innenmaße: 400 x 560 x 85 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 400 mm,
80 kg / 7,4 + 0,44 kW / 400 oder 230 V

Conveyer pizza oven, electric

capacity / h: up to 30 Pizzen Ø 300 mm,
external: 940 x 1100 x 520 mm,
internal: 400 x 560 x 85 mm,
temp. range 0°C / 320°C, width treadmill 400 mm,
80 kg / 7,4 + 0,44 kW / 400 oder 230 V

Code	**TUN - E1**
Euro	**6.110,00**

Durchlauf-Pizzaofen, Elektro

EL

Kapazität / h: bis 55 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 1280 x 1720 x 1100 mm,
Innenmaße: 500 x 850 x 100 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 500 mm,
190 kg, 13,8 + 0,44 kW, 400 oder 230 V

Conveyer pizza oven, electric

capacity / h: up to 55 pizzas Ø 300 mm,
external: 1280 x 1720 x 1100 mm,
internal: 500 x 850 x 100 mm,
temp. range +0°/+320°C, width treadmill 500 mm,
190 kg, 13,8 + 0,44 kW, 400 oder 230 V

Code	**TUN - E2**
Euro	**10.105,00**

Durchlauf-Pizzaofen Elektro

EL

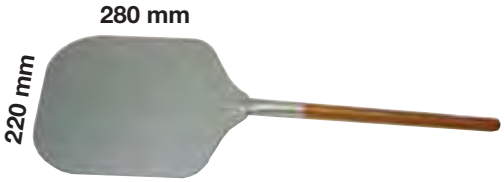
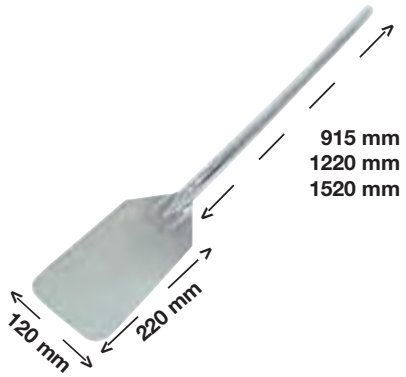
Kapazität / h: bis 110 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 1630 x 2000 x 1250 mm,
Innenmaße: 750 x 1090 x 100 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 750 mm,
325 kg, 18 + 0,44 kW, 400 oder 230 V,

Conveyer pizza oven

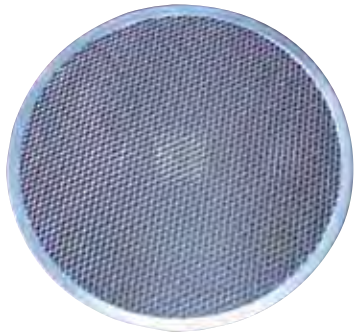
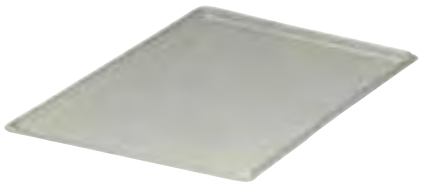
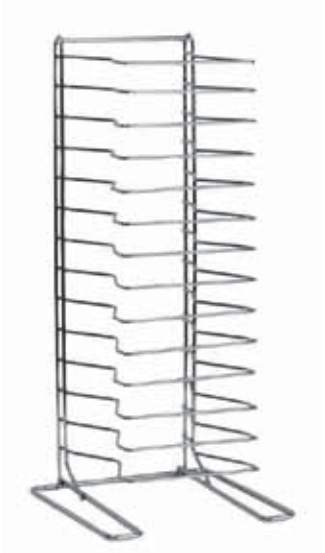
capacity / h: up to 110 Pizzen Ø 300 mm,
external: 1630 x 2000 x 1250 mm,
internal: 750 x 1090 x 100 mm,
temp. range +0°/+320°C, width treadmill 750 mm,
325 kg, 18 + 0,44 kW, 400 oder 230 V

Code	**TUN - E3**
Euro	**15.275,00**

Pizza Zubehör

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaschaufel / Pizza scoop** 900 mm 1100 mm 1300 mm 1500 mm	 **PS 90** **PS 110** **PS 130** **PS 150**	 **56,00** **70,00** **77,00** **84,00**
	**Pizzaschaufel** Schaufel 220 x 120 mm **Pizza scoop** Paddle 220 x 120 mm **Länge / length: 915 mm** **Länge / lenght: 1220 mm** **Länge / length: 1520 mm**	 **PZ025-36** **PZ025-48** **PZ025-60**	 **29,00** **32,00** **36,00**
	Pizzarad **Pizza cutter** Ø 70 mm Ø 102 mm	 **PZ003-2** **PZ003-4**	 **4,90** **5,95**
	Wender Plastikgriff, 254 x 74 mm Gesamtlänge 380 mm **solid turner** plastic handle, 254 x 74 mm total length 380 mm	**FP309**	**6,00**
	Wender Holzgriff, 254 x 74 mm Gesamtlänge 360 mm **solid turner** wooden handle, 254 x 74 mm total length 360 mm	**FP307**	**6,00**
	Pizzateigbehälter Eco aus lebensmittelechtem Kunsstoff 560 x 376 x 80 mm **Dough box Eco** made of food safe plastic 560 x 376 x 80 mm	**0059**	**11,00**

Pizza Zubehör

	Artikel	Code	Euro
	Pizzableche rund aus Blaublech mit Aufkantung **Pizza pan round** made of blue steel with upstand		
	Ø 180 mm	**PB 18**	**3,20**
	Ø 200 mm	**PB 20**	**3,30**
	Ø 220 mm	**PB 22**	**3,60**
	Ø 240 mm	**PB 24**	**3,80**
	Ø 260 mm	**PB 26**	**4,40**
	Ø 280 mm	**PB 28**	**4,80**
	Ø 300 mm	**PB 30**	**5,50**
	**Pizzagitter rund** **Pizza grid round**		
	Ø 260 mm	**PG26**	**8,40**
	Ø 310 mm	**PG31**	**10,90**
	Ø 330 mm	**PG33**	**11,50**
	Pizzateigbehälter aus lebensmittelechtem Kunsstoff 600 x 400 x 70 mm **Dough box** made of food safe plastic 600 x 400 x 70 mm	**E 6407**	**16,00**
	**Deckel weiß / Lid white** 600 x 400 mm	**EN 64**	**8,00**
	**Pizza Rack** 720 x 310 x 290 mm, Stahldraht verchromt, 4 Bleche pro Rack, 7,8 mm (Grundfläche), 6,0 mm (Rahmen), 4,3 mm (Etagen) **Pizza rack** 720 x 310 x 290 mm, chrome plated, 4 pcs/ctn, diameter of wire: 7.8mm (base) 6.0 mm (frame), 4.3mm (tier)	**528001**	**49,00**

AVATHERM Pizza-Thermoboxen

/ 720 x 550 x 480 mm
Innenmaße / Int. dim: 500 x 500 x 400 mm
Kapazität / Capacity: 110 lt.
Gewicht / weight: 8 kg

Code: Thermo Ergoline
303,00€

/ 600 x 460 x 375 mm
Innenmaße / Int. dim: 530 x 380 x 270 mm
Kapazität / Capacity: 50 lt.
Gewicht / weight: 7,2 kg

Code: Thermo640
303,00€

/ 600 x 460 x 375 mm
Innenmaße / Int. dim: 530 x 380 x 270 mm
Kapazität / Capacity: 50 lt.
Gewicht / weight: 9,5 kg
Elektro beheizt/ electric heated

Code: Thermo640-beheizbar
636,00€

Besonderheiten

- Die Thermo-Heimlieferbox ist während dem Transport beheizbar
- Einfache Handhabung dank 12 V Zigarettenanschlussstecker für das Fahrzeug
- Genauso für Innenbereich durch 230 V Adapter anwendbar (Restaurant, Imbiß, Zuhause)
- 2 Meter langes Anschlußkabel
- Eine Silikonheizung ist am Boden eingebaut und durch eine Platte aus rostfreiem Edelstahl abgedeckt
- Seitlich am Deckel sind Hydraulikzylinder angebracht, die ein bequemes öffnen und schließen ermöglichen
- Die Thermoboxen sind stapelbar und dadurch platzsparend
- Die beheizbare Lieferbox bietet viel Raum auch für große Lieferungen
- Die komplette Thermobox kann als Werbefläche genutzt werden
- Es ist möglich ein Vorhängeschloss anzubringen
- Die Ecken werden durch spezielle Beschlagteile geschützt und sind dardurch noch robuster

Special features

- Toploader
- Pluggin the wire (2m long) on a 12 V cigarette lighter ensures easy heating
- The Electro Thermo Heater has a 230 V adapter which makes it a flexible product that can be used beyond the means of delivery, such as within the working establishment
- A silicone heater is situated underneath the bottom of the Thermobox wich is surrounded by a stainless steel plate
- On the innerside of the Thermobox are hydraulic cykinders which make it very convenient to open and close the Box
- The Thermoboxes can be placed on top of one another therefore allowing the possibility for the multiple distribution of your goods
- Its surface area enables space for effective company advertisement
- Possibility to apply a padlock
- The base of the Thermobox is a manufractured with integrated L-shaped Polyamid corner protectors which help prevent the general wear and tear of the product

AVATHERM Pizza-Toplader & Isoliertaschen

/ 350 x 240 x 240 mm
Innen/ Int. dim: 300 x 200 x 180 mm
Kapazität / Capacity: 11 lt.
Gewicht / weight: 2,2 kg
Code: Thermo180
197,00€

/ 350 x 230 x 230 mm
geeignet für Thermo640
Code: AV12
85,00€

/ 400 x 400 x 200 mm
geeignet für Thermo Ergoline
Code: AV14
97,00€

/ 520 x 230 x 150 mm
Code: AV16
91,00€

/ 380 x 380 x 250 mm
geeignet für Thermo640
Code: AV11
79,00€

/ 350 x 350 x 200 mm
geeignet für Thermo Ergoline
Code: AV13
88,00€

/ 450 x 450 x 200 mm
geeignet für Thermo Ergoline
Code: AV15
107,00€

/ Kühlakku für Thermoboxen
530 x 320 x 45 mm, 5,2 kg
Code: AV016
67,00€

/ 500 x 360 x 240 mm
geeignet für Thermo640
Code: AV17
107,00€

Pizza-, Pasta- und Salatteller

Pizzateller
aus robustem Porzellan
Abmessungen: Ø 300 mm,
Rand / Fahne: 15 mm,
Gewicht: 1000 g

Pizza-plates
made of robust porcelain
dimensions: Ø 300 mm,
border: 15 mm,
weight: 1000 g

Code: CHL-0507G
Euro: 6,20

Code: CHL-0291G
Euro: 6,20

Code: CHL-0000WG
Euro: 3,90

Code: CHL-0582G
Euro: 6,20

Code: CHL-0232G
Euro: 6,20

Code: CHL-0741G
Euro: 6,20

Code: CHL-0732G
Euro: 6,20

Pizzateller
aus robustem Porzellan, Abmessungen: Ø 300 mm,
Rand / Fahne: 40 mm, Gewicht: 1000 g

Pizza-plates
made of robust porcelain, dimensions: Ø 300 mm,
border: 40 mm, weight: 1000 g

Code: CHL-0000WI
Euro: 3,90

Code: CHL-0233BI
Euro: 6,20

Code: CHL-0582I
Euro: 6,20

Code: CHL-0741I
Euro: 6,20

Pasta-/Salatteller • aus robustem Porzellan

Ø 280 mm,
Rand / border: 50 mm,
Gewicht / weight: 1000 g
Code: CHL-0420BS
Euro: 6,70

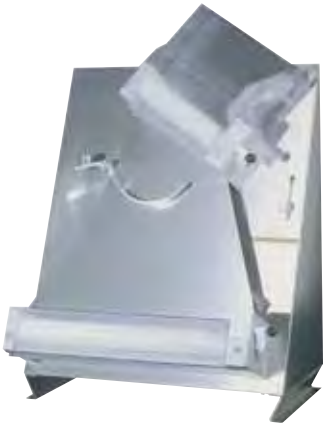
Ø 300 mm,
Rand / border: 60 mm,
Gewicht / weight: 1000 g
Code: CHL-0585R
Euro: 6,70

Pasta-/Saladplates • made of robust porcelain

Ø 300 mm,
Rand / border: 50 mm,
Gewicht / weight: 850 g
Code: CHL-0732T
Euro: 6,70

Ø 270 mm,
Rand / border: 55 mm,
Gewicht / weight: 850 g
Code: CHL-0240BR
Euro: 6,70

Pizza-Ausrollmaschine



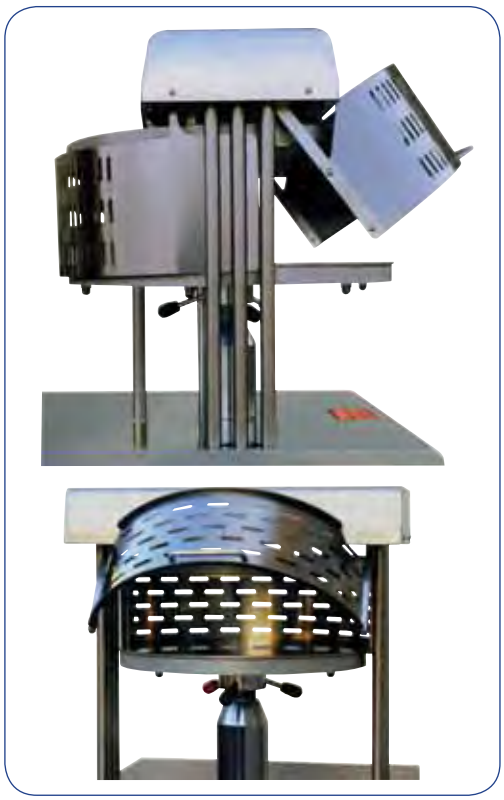
	Artikel	Code	Euro
	Roll-Mach für Pizzateig bis 9 kg, rollt Pizzateig im Ø von 140 – 290 mm, Maße: 430 x 590 x 530 mm 230 V / 50 Hz **Rolling machine** for dough up to 9 kg, to roll dough in Ø von 140 – 290 mm, dimensions: 430 x 590 x 530 mm 230 V / 50 Hz	**S 30 A**	**1.024,00**
	Roll-Mach für Pizzateig bis 9 kg, rollt Pizzateig im Ø von 260 - 400 mm, Maße: 440 x 590 x 680 mm 230 V / 50 Hz **Roll-Mach** for dough up to 9 kg, to roll dough in Ø von 260 - 400 mm, dimensions: 440 x 590 x 680 mm 230 V / 50 Hz	**S 40 A**	**1.176,00**
 inkl. Fußpedal **incl. foot controller** 	**Roll-Mach** für Pizzateig bis 7 kg, rollt Pizzateig im Ø von 260 - 420 mm, inkl. festem Fußpedal Maße: 555 x 382 x 750 mm Leistung: 0,37 kW 230 V, 50 Hz, 1 Ph. Gewicht 34 kg **Roll-Mach** for dough up to 7 kg, to roll dough in Ø von 260 - 420 mm, incl. fixed foot controller dimensions: 555x 382 x 750 mm Power: 0,37 kW 230 V, 50 Hz, 1 Ph. weight 34 kg	**S42/A**	**1.196,00**

Pizzapressen

Pizzapressen
für die schnelle und gleichmäßige Formung
von Pizzaböden
Platten aus oxidationsbeständigem Edelstahl
bei hoher Temperatur und mechanischer Stabilität,
schnelle Kaltreinigung der Platten nur mit Seife
und Wasser genügt,
Erfüllt Sicherheitsstandards, einfache Bedienung,
vereinfachte Teigdickeregelung mit progressiven
Platten um Pizza mit Rand zu erhalten,
hohe Stundenproduktivität

Pizza shaping machines
for fast and constant shaping of pizza dough,
oxidation resistance stainless steel plates at high
temperature with mechanical stability,
fast cold plate cleaning with soap and water is enough,
respect of safety standards, easy handling,
simplified thickness dough base regulation with
progressive plates for a pizza with rim,
high hour productivity rate

Ideal während der Stoßzeiten in Pizzerien / Ideal during peak hours in pizzerias



	PF33	PF45
Abmessungen Dimensions	470 x 590 x 830 mm	550 x 670 x 890 mm
obere Platte upper plate	Ø 320 mm	Ø 440 mm
untere Platte lower plate	Ø 330 mm	Ø 450 mm
Plattenabstand plates distance	110 mm	140 mm
Platten Temperatur plates temperature	150°C max	150°C max
Teig Gewicht dough weight	130 - 250 gr	250 - 500 gr
Kapazität / Std. capacity / hour	300 Pizzas	300 Pizzas
Leistung power	4,75 kW / 400 V	8,10 kW / 400 V
Gewicht weight	93 kg / 127 kg	125 kg / 152 kg
Verpackung packing	720 x 790 x 1030 mm	710 x 920 x 1100 mm
Euro	**3.650,00**	**4.990,00**

Teigmaschinen

Spiral Teigmaschinen mit festem Kessel

Wartungsarm
Teigbrecher aus Edelstahl
Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl
Spezialgetriebe - Reduziergetriebe im Ölbad
Inklusive Timer und Rollensatz

Spiral dough stirring machine with fixed bowl

low maintenance
dough breaker made of stainless steel
dough hook made of hand forged stainless steel
special gear box in oil bath
inclusive timer and castor set

	Artikel	Code	Euro
inkl. 4 Rollen incl. 4 castors	**0,75 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit** Abmessungen: 385 x 670 x 725 mm, Kessel: 22 Liter, Ø 360 mm, Kapazität: 17 kg Verpackung: 430 x 745 x 800 mm, Gewicht: 65 kg / 72 kg **0,75 kW, 400 V, 1 speed** dimensions: 385 x 670 x 725 mm, bowl: 22 litres, Ø 360 mm, capacity: 17 kg packing: 430 x 745 x 800 mm, weight: 65 kg / 72 kg	**20/L**	**1.237,00**
inkl. 4 Rollen incl. 4 castors	**1,1 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit** Abmessungen: 424 x 735 x 805 mm, Kessel: 32 Liter, Ø 400 mm, Kapazität: 25 kg Verpackung: 480 x 765 x 900 mm, Gewicht: 86,6 kg / 95 kg **1,1 kW, 400 V, 1 speed** dimensions: 424 x 735 x 805 mm, bowl: 32 litres, Ø 400 mm, capacity: 25 kg packing: 480 x 765 x 900 mm, weight: 86,6 kg / 95 kg	**30/L**	**1.378,00**
inkl. 4 Rollen incl. 4 castors	**1,1 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit** Abmessungen: 480 x 805 x 825 mm, Kessel: 41 Liter, Ø 450 mm, Kapazität: 35 kg Verpackung: 540 x 825 x 940 mm, Gewicht: 95,4 kg / 106 kg **1,1 kW, 400 V, 1 speed** dimensions: 480 x 805 x 825 mm, bowl: 41 litres, Ø 450 mm, capacity: 35 kg packing: 540 x 825 x 940 mm, weight: 95,4 kg / 106 kg	**38/L**	**1.378,00**
inkl. 4 Rollen incl. 4 castors	**1,5 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit** Abmessungen: 480 x 805 x 825 mm, Kessel: 48 Liter, Ø 450 mm, Kapazität: 42 kg Verpackung: 540 x 825 x 940 mm, Gewicht: 97,4 kg / 108 kg **1,5 kW, 400 V, 1 speed** dimensions: 480 x 805 x 825 mm, bowl: 48 litres, Ø 450 mm, capacity: 42 kg packing: 540 x 825 x 940 mm, weight: 97,4 kg / 108 kg	**50/L**	**1.752,00**

Teigmaschinen

	Artikel	Code	Euro
	Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 350 x 650 x 620 mm, Kesselvolumen: 16 Liter, Teigkapazität: 12 kg, 3- phasig, 0,75 kW, 400 V, 65 kg, Stundenleistung: 36 kg/Std. **Dough machine** removable kettle, 350 x 650 x 620 mm, capacity of kettle: 16 litres, dough capacity: 12 kg, three-phase, 0,75 kW, 400 V, 65 kg, hourly output: 36 kg/h	**12/C**	**1.685,00**
	Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 390 x 670 x 620 mm, Kesselvolumen: 22 Liter, Teigkapazität: 18 kg, 3- phasig, 0,75 kW, 400 V, 66 kg, Stundenleistung: 54 kg/Std. **Dough machine** removable kettle, 390 x 670 x 620 mm, capacity of kettle: 22 litres, dough capacity: 18 kg, three-phase, 0,75 kW, 400 V, 66 kg, hourly output: 54 kg/h	**18/C**	**1.797,00**
	Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 430 x 730 x 710 mm, Kesselvolumen: 32 Liter, Teigkapazität: 25 kg, 3- phasig, 1,1 kW, 400 V, 103 kg, Stundenleistung: 75 kg/Std. **Dough machine** removable kettle, 430 x 730 x 710 mm, capacity of kettle: 32 litres, dough capacity: 25 kg, three-phase, 1,1 kW, 400 V, 103 kg, hourly output: 75 kg/h	**25/C**	**1.996,00**
	Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 480 x 800 x 730 mm, Kesselvolumen: 42 Liter, Teigkapazität: 38 kg, 3- phasig, 1,5 kW, 400 V, 115 kg, Stundenleistung: 114 kg/Std. **Dough machine** removable kettle, 480 x 800 x 730 mm, capacity of kettle: 42 litres, dough capacity: 38 kg, three-phase, 1,5 kW, 400 V, 115 kg, hourly output: 114 kg/h	**38/C**	**2.197,00**
	Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 530 x 920 x 940 mm, Kesselvolumen: 62 Liter, Teigkapazität: 50 kg, 3- phasig, 2,2 kW, 400 V, 206 kg, Stundenleistung: 150 kg/Std. **Dough machine** removable kettle, 530 x 920 x 940 mm, capacity of kettle: 62 litres, dough capacity: 50 kg, three-phase, 2,2 kW, 400 V, weight: 206 kg, hourly output: 150 kg/h	**50/C**	**3.341,00**

Mixer

	Artikel	Code	Euro
	Mixer 430 x 280 x 530 mm, Teig-Kapazität: 0,8 kg, 3 Liter, 0,37 kW, 230 V, 50 Hz, 54 kg **Mixer** 430 x 280 x 530 mm, dough capacity: 0,8 kg, 3 litres, 0,37 kW, 230 V, 50 Hz, 54 kg	**B8**	**510,00**
	Mixer 490 x 410 x 640 mm, Teig-Kapazität: 4 kg, 10 Liter, 0,5 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 65 kg **Mixer** 490 x 410 x 640 mm, dough capacity: 4 kg, 10 litres, 0,5 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 65 kg	**SM-10**	**894,00**
	Mixer 560 x 530 x 800 mm, Teig-Kapazität: 6 kg, 20 Liter, 1,1 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 102 kg **Mixer** 560 x 530 x 800 mm, dough capacity: 6 kg, 20 litres, 1,1 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 102 kg **400 V**	**SM-20/230** **SM-20**	**1.278,00** **1.278,00**
	Mixer 700 x 620 x 1200 mm, Teig-Kapazität: 10 kg, 30 Liter, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, 91-166-282 rpm, 180 kg **Mixer** 700 x 620 x 1200 mm, dough capacity: 10 kg, 30 litres, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, 91-166-282 rpm, 180 kg **400 V**	**SM-30/230** **SM-30**	**2.045,00** **2.045,00**

Gemüseschneider und Cutter

	Artikel	Code	Euro
	Gemüseschneider 261 x 604 x 522 mm, Gehäuse aus Edelstahl, Deckel aus Aluminium, 0,55 kW, 230 V, 22 kg, Produktion ca. 200 kg/h, leistungsstarker Motor, erfüllt CE-Norm und hygiene Standards **Vegetable cutter** 261 x 604 x 522 mm, stainless steel body, cast-aluminum cover, 0,55 kW, 230 V, 22 kg, production ca. 200 kg/h, high power motor, fully complies with CE regulations and greatest hygiene standards	**TITANIUM**	**810,00**
	Cutter **Volumen: 6 Liter** 110 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 480 x 270 x 350 mm Gewicht: 21 kg / 23 kg **Cutter** **Volume: 6 litress** 110 V, 60 Hz, 800 W packing: 480 x 270 x 350 mm weight: 21 kg / 23 kg	**Cutter6**	**599,00**
	Volumen: 9 Liter 110 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 480 x 270 x 440 mm Gewicht: 23 kg / 26 kg **Volume: 9 litress** 110 V, 60 Hz, 800 W packing: 480 x 270 x 440 mm weight: 23 kg / 26 kg	**Cutter9**	**625,00**

Gemüseschneider

nur 679,-

Gemüseschneider

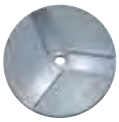
460 x 250 x 490 mm, 550 W, 230 V, 50 Hz, 21,5 kg
Leichte Handhabung und Reinigung,
schnelles Austauschen der Scheiben, größte Hygiene,
starker und geräuscharmer Lüftungsmotor
Gewicht: 23 kg / 26 kg
Verpackung: 560 x 290 x 560 mm

Code: GM 88

Vegetable cutter

460 x 250 x 490 mm, 550 W, 230 V, 50 Hz
easy handling and cleaning,
fast changing of the disk, greatest hygiene,
powerful and low-noise motor
weight: 23 kg / 26 kg
packing: 560 x 290 x 560 mm

Code: GM 88

Scheibenschnitt / Cutter disc											
Bild											
Artikel	1 - 8 mm	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	8 mm	10 mm	12 mm	14 mm
Code	GAMX 1	GAME 1	GME 2	GAME 3	GME 4	GAME 5	GAME 6	GAME 8	GAME 10	GAME 12	GAME 14
Euro	**210,00**	**62,00**	**49,00**	**62,00**	**49,00**	**62,00**	**62,00**	**62,00**	**62,00**	**62,00**	**62,00**

Pommes Frites Gatter / French fries cutting disc				Reibscheibe / Grater disc				Streifenscheibe / Stripe disc			
Bild											
Artikel	6 x 6 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	2 mm	3 mm	4 mm	7 mm	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm
Code	GAMB 6	GAMB 8	GAMB 10	GAMZ 2	GMZ 3	GMZ 4	GMZ 7	GAMH 4	GAMH 6	GAMH 8	GAMH 10
Euro	**85,00**	**85,00**	**85,00**	**62,00**	**49,00**	**49,00**	**49,00**	**85,00**	**85,00**	**85,00**	**85,00**

Sichelmesserscheibe / Disc with sickle-knife			Parmesan Reibe / Parmesan grater disc			Würfelgatter / Cutting disc for cubes			
Bild									
Artikel	1 mm	2 mm				8 x 8 mm	10 x 10 mm	12 x 12 mm	20 x 20 mm
Code	GAMS 1	GAMS 2		GAMV		GAMD 8x8	GAMD 10x10	GAMD 12x12	GAMD 20x20
Euro	**62,00**	**62,00**		**62,00**		**101,00**	**101,00**	**101,00**	**101,00**

Die Scheiben GAMD und GAMB sind nur in Verbindung mit den entsprechenden GAME Scheiben verwendbar. (z.B. GAMD 10x10 + GAME 10)
The discs of GAMD and GAMB can only be used in combination with corresponding GAME discs. (e.g. GAMD 10x10 + GAME 10)

Pasta-Maschinen

Pasta-Maschinen

- zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Pastasorten
- Behälter und Knethaken aus Edelstahl
- kratzfeste Lackbeschichtung am Gehäuse
- Schraube in Messing-/Bronzelegierung

Pasta-machines

- for egg pasta in different shapes
- basin and hook made of stainless steel
- structure lined with scratchproof paint
- brass/bronze alloy screw

Maße / dimensions	250 x 480 x 290/460 mm
Anschluß / power	0,3 kW / 230 V
Kapazität / capacity	1,5 kg
Produktion / production	5 kg / h
Verpackung / packing	590 x 320 x 410 mm
Gewicht / weight	18 kg / 20 kg
Code	**MPF 1,5**
Euro	**1.215,00**

Pasta-Matrizen Ø 50 mm für MPF 1,5 / Pasta-nozzles Ø 50 mm for MPF 1,5

Fettuchine
8 mm
Code: DMPF1514
Euro: 52,00

Pasta Sfoglia
135 mm
Code: DMPF1515
Euro: 70,00

Cannelone
Ø 25 mm
Code: DMPF1516
Euro: 52,00

Bigoli
Ø 3 mm
Code: DMPF1543
Euro: 52,00

Caserecce
9 x 5 mm
Code: DMPF1513
Euro: 52,00

Fusilli
Ø 9 mm
Code: DMPF1517
Euro: 52,00

Pappardelle
16 mm
Code: DMPF1518
Euro: 52,00

Gnocchi
Ø 12 mm
Code: DMPF1519
Euro: 52,00

Bucatini
Ø 4 mm
Code: DMPF1520
Euro: 52,00

Maccheroni
Ø 8,5 mm
Code: DMPF1521
Euro: 52,00

Capelli D´ Angelo
Ø 1 mm
Code: DMPF1522
Euro: 52,00

Spaghetti
Ø 2 mm
Code: DMPF1523
Euro: 52,00

Spaghetti Alla Chitarra
2 x 2 mm
Code: DMPF1539
Euro: 52,00

Tagliolini
3 mm
Code: DMPF1524
Euro: 52,00

Pasta-Matrizen Ø 57 mm für MPF 2,5 / Pasta-nozzles Ø 57 mm for MPF 2,5

Fettuchine
8 mm
Code: ACTRMPF10
Euro: 66,00

Pasta Sfoglia
135 mm
Code: ACTRMPF11
Euro: 80,00

Cannelone
Ø 25 mm
Code: ACTRMPF12
Euro: 66,00

Bigoli
Ø 3 mm
Code: ACTRMPF41
Euro: 66,00

Caserecce
9 x 5 mm
Code: ACTRMPF1
Euro: 66,00

Fusilli
Ø 9 mm
Code: ACTRMPF2
Euro: 66,00

Pappardelle
16 mm
Code: ACTRMPF3
Euro: 66,00

Gnocchi
Ø 12 mm
Code: ACTRMPF4
Euro: 66,00

Bucatini
Ø 4 mm
Code: ACTRMPF5
Euro: 66,00

Maccheroni
Ø 8,5 mm
Code: ACTRMPF6
Euro: 66,00

Capelli D´ Angelo
Ø 1 mm
Code: ACTRMPF7
Euro: 66,00

Spaghetti
Ø 2 mm
Code: ACTRMPF8
Euro: 66,00

Spaghetti Alla Chitarra
2 x 2 mm
Code: ACTRMPF40
Euro: 66,00

Tagliolini
3 mm
Code: ACTRMPF9
Euro: 66,00

Maße / dimensions	260 x 600 x 380/560 mm
Anschluß / power	0,37 kW / 230 V
Kapazität / capacity	2,5 kg
Produktion / production	8 kg / h
Verpackung / packing	720 x 370 x 580 mm
Gewicht / weight	29 kg / 38 kg
Code	**MPF 2,5**
Euro	**1.720,00**

Servier-/Transportwagen

	Artikel	Code	Euro
	Transportwagen 560 x 1000 x 950 mm, Chromnickelstahl, Tragfähigkeit 200 kg, 2 feste Rollen, 2 lenkbare Rollen **Trolley** 560 x 1000 x 950 mm, Chrome nickel steel ultimate load 200 kg 2 fixed castors, 2 swivel castors	**Trolly T**	**198,00**
	Servier-/Transportwagen mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde 860 x 530 x 990 mm, Abräummulde 100 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 120 kg **Trolley** with 2 shelves, and extra deep clearing basin 860 x 530 x 990 mm, Clearing basin 100 mm deep, Chrome nickel steel 4 swivel castors (2 with brakes) ultimate load: 120 kg	**Trolly 2 A**	**159,00**
	Servier-/ Transportwagen mit 2 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern, Tragfähigkeit: 80 kg **Trolley** with 2 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 swivel castors (with 2 brakes) ultimate load: 80 kg	**Troll 2**	**112,00**
	Servier-/Transportwagen mit 3 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern, Tragfähigkeit: 120 kg **Trolley** with 3 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 swivel castors (with 2 brakes) ultimate load: 120 kg	**Troll 3**	**135,00**
	Servier-/Transportwagen **mit 5 Borden,** 855 x 535 x 1550 mm, Edelstahl 18/10, Traglast 300 kg, Verpackung: 940 x 530 x 200 mm Gewicht: 21 kg / 23 kg **Trolley** **with 5 shelves,** 855 x 535 x 1550 mm, stainless steel 18/10, ultimate load approx. 300 kg, packing: 940 x 530 x 200 mm weight: 21 kg / 23 kg	**Trolley 5**	**199,00**

Mixer

	Artikel	Code	Euro
	Mixer Orange **inkl. Wandhalterung 149 x 85 x 31 mm** 387 x 67 x 67 mm Mixstab aus Edelstahl, Kabellänge: 1200 mm mit gummiertem Griff, 240 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 200 x 148 x 232 mm Gewicht: 8 kg / 10 kg **Blender Orange** **incl. wall mount 149 x 85 x 31 mm** 387 x 67 x 67 mm mix bar made of stainless steel, with rubberised handle, 240 V, 60 Hz, 800 W packing dimension: 200 x 148 x 232 mm weight: 8 kg / 10 kg	**LW-3327O**	**76,00**
	Mixer schwarz **inkl. Wandhalterung 149 x 85 x 31 mm** 387 x 67 x 67 mm Mixstab aus Edelstahl, mit gummiertem Griff, 240 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 200 x 148 x 232 mm Gewicht: 8 kg / 10 kg **Blender black** **incl. wall mount 149 x 85 x 31 mm** 387 x 67 x 67 mm mix bar made of stainless steel, with rubberised handle, 240 V, 60 Hz, 800 W packing dimension: 200 x 148 x 232 mm weight: 8 kg / 10 kg	**LW-3327S**	**84,00**

Mixer

	Artikel	Code	Euro
	Mixer Mixstab komplett aus Edelstahl, schneidet, zerkleinert, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt Abmessungen: Länge: 550 mm, Mixstablänge: 290 mm, 230 V, 250 W, 9000 U/min **Mixer** mix bar completely made of stainless steel, cuts, hackles, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litress, dimensions: Länge: 550 mm, length of bar: 290 mm, 230 V, 250 W, 9000 rpm	**TR-250**	**333,00**
	Motor für die Mixstäbe: BN, BL, BB, 230 V, 350 W, 9000 rpm **Motor** for mix bars: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 9000 rpm	**TR-350**	**309,00**
	Motor, regelbar für die Mixstäbe: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 130-1500 U/min, Geschwindigkeit über Stufen regelbar **Motor, adjustable** for mix bars: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 130-1500 rpm, adjustable speeddimensions	**TR/BM-350**	**385,00**
	Mixstab komplett aus Edelstahl, schneidet, zerkleinert, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt für Motor: TR-350, TR/BM-350 **Mix bar** completely made of stainless steel, cuts, hackles, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litress for motor: TR-350, TR/BM-350 **425 mm** **500 mm**	 **BN** **BL**	 **168,00** **184,00**
	Schneebesen komplett aus Edelstahl, schlägt, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt für Motor: TR-350, TR/BM-350, Länge 395 mm **Wire wisk** completely made of stainless steel, beats, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litress for motor: TR-350, TR/BM-350, length 395 mm	**BB**	**194,00**

Besteckschrank

399,-

Besteckschrank

1000 x 380 x 1050 mm
komplett montiert, Farbe: Walnuss,
Schublade oben mit 6 Fächern
mit Filz ausgekleidet für Besteck,
geschlossener Unterbauteil mit 1 Boden 360 x 380 mm,
offener Unterbauteil mit 2 Böden 580 x 380 mm,
Ablagefläche oben 960 x 240 mm,
gerfertigt aus 10 mm Spannplatten
mit Birkenholz furniert,
Gewicht 45 kg
Code: 96023

Cutlery board

1000 x 380 x 1050 mm
completely assembled, color: walnut,
upper drawer with 6 cases
with sleaze lined for cutlery,
closed stand part with 1 shelf 360 x 380 mm,
open stand part with 2 shelfes 580 x 380 mm,
space area above 960 x 240 mm,
made of 10 mm particle board
with birchwood veneered,
weight 45 kg
Code: 96023

Vorbereitungstechnik 08

- Einkochautomaten, Chafing Dishes
- Gastronormbehälter, Suppenstation
- Suppentöpfe, Wasserboiler
- Kaffeebereiter
- Kaffee- & Espressomaschinen
- Saft- & Slush-Ice Maschinen
- Mixer, Zitruspresse, Thermoboxen
- Soßenspender, Fleischwölfe, Waagen
- Vakuumiergerät, Aufschnittmaschinen
- Brotschneidemaschinen, Knochensäge
- Partymöbel, Insektenvernichter usw.

Von Seite 487 - 544

Hot Dog / Wurstwärmer

	Artikel	Code	Euro
	Wurst Willi aus Edelstahl, mit Hauptschalter und Kontrollleuchte, Thermostat 30 - 90 °C, 260 x 300 x 340 mm, 1 kW, 230 V / 50 Hz **Hot Dog glass bowl** stainless steel, main switch and control light, thermostat 30 - 90 °C, 260 x 300 x 340 mm, 1 kW, 230 V / 50 Hz	HD-N	240,00
	Wurst Willi + Hot Dog aus Edelstahl, mit Hauptschalter und Kontrollleuchten, Thermostat 30 - 90 °C, 480 x 300 x 350 mm, 1,1 kW, 230 V / 50 Hz **Hot Dog glass bowl with divider** stainless steel, main switch and control light, thermostat 30 - 90 °C, 480 x 300 x 350 mm, 1,1 kW, 230 V / 50 Hz	HD-03N	320,00
	Wurstwärmer GN-1/2 265 x 330 x 220 mm, aus Edelstahl, mit Kontrollleuchten, spezielle Abdeckung, Thermostat 50 - 100 °C , 1 kW, 230 V / 50 Hz **Sausage warmer GN-1/2** 265 x 330 x 220 mm, stainless steel, main switch and control light, special lid, thermostat 50 - 100 °C , 1 kW, 230 V / 50 Hz	WE-12	176,00
	Wurstwärmer GN -1/1 530 x 330 x 220 mm, aus Edelstahl, mit Kontrollleuchten, spezielle Abdeckung, Thermostat 50 - 100 °C 2 kW, 230 V / 50 Hz **Sausage warmer GN -1/1** 530 x 330 x 220 mm, stainless steel, main switch and control light, special lid, thermostat 50 - 100 °C 2 kW, 230 V / 50 Hz	WE-11	343,00

Einkochautomaten

Einkochautomat/ Glühweintopf

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, Volumen 27 Liter
Temperatur regulierbar 30 - 100°C,
120 min Zeitmesser, stabile Temperatur
einfache Bedienung,
Gewicht: 5,6 kg / 6,8 kg

Farbe: schwarz
Code: GWB
Euro: 89,00

Farbe: orange
Code: GWR
Euro: 89,00

preserving cooker/ mulled wine pot

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, volume 27 litress
temperature regulator 30 - 100°C,
120 min timer, stable temperature
easy operate,
weight: 5,6 kg / 6,8 kg

Color: black
Code: GWB
Euro: 89,00

Color: orange
Code: GWR
Euro: 89,00

Chafing-Dishes

Suppenstation
„Galaxy“, 10 Liter
310 x 270 x 335 mm,
Verpackung: 300 x 300 x 360 mm
Gewicht: 2,4 kg / 3,3 kg
Code: SDR-100
Euro: 56,90

Soup station
„Galaxy“, 10 litress
310 x 270 x 335 mm,
packing: 300 x 300 x 360 mm
weight: 2,4 kg / 3,3 kg
Code: SDR-100
Euro: 56,90

Chafing Dish rund
mit Rolldeckel, „Economy“
470 x 470 x 465 mm
Verpackung: 530 x 530 x 380 mm
Gewicht: 6,5 kg / 7,9 kg
Code: SDRT-100
Euro: 131,00

Chafing Dish round
with rolling lid, „Economy“
470 x 470 x 465 mm
packing: 530 x 530 x 380 mm
weight: 6,5 kg / 7,9 kg
Code: SDRT-100
Euro: 131,00

Chafing Dish 1/1 GN
mit Rolldeckel, „Emporer“
625 x 375 x 420 mm
Verpackung: 645 x 370 x 440 mm
Gewicht: 10,2 kg / 11,5 kg
Code: SD-101
Euro: 182,00

Chafing Dish 1/1 GN
with rolling lid, „Emporer“
625 x 375 x 420 mm
packing: 645 x 370 x 440 mm
weight: 10,2 kg / 11,5 kg
Code: SD-101
Euro: 182,00

Chafing-Dishes

Chafing Dish rund
„Galaxy rund“

3,7 Liter, Edelstahldeckel
430 x 345 x 285 mm
Verpackung: 360 x 360 x 245 mm
Gewicht: 2,14 kg / 2,79 kg
Code: SD-100
Euro: 56,00

4,7 Liter, Edelstahldeckel
430 x 345 x 330 mm
Verpackung: 345 x 345 x 285 mm
Gewicht: 2,33 kg / 3,07 kg
Code: SD-200
Euro: 74,00

Chafing Dish round
„Galaxy rund“

3,7 litress, stainless steel lid
430 x 345 x 285 mm
packing: 360 x 360 x 245 mm
weight: 2,14 kg / 2,79 kg
Code: SD-100
Euro: 56,00

4,7 litress, stainless steel lid
430 x 345 x 330 mm
packing: 345 x 345 x 285 mm
weight: 2,33 kg / 3,07 kg
Code: SD-200
Euro: 74,00

3,7 Liter, Glasdeckel
445 x 360 x 275 mm
Verpackung: 360 x 360 x 245 mm
Gewicht: 1,95 kg / 2,7 kg
Code: SDGD-100
Euro: 74,00

3,7 litress, glass lid
445 x 360 x 275 mm
packing: 360 x 360 x 245 mm
weight: 1,95 kg / 2,7 kg
Code: SDGD-100
Euro: 74,00

Chafing Dish
„Value“, 1/2 GN
390 x 295 x 300 mm
Verpackung: 400 x 300 x 260 mm
Gewicht: 2,79 kg / 3,58 kg
Code: SDV-102
Euro: 40,00

Chafing Dish
„Value“, 1/2 GN
390 x 295 x 300 mm
packing: 400 x 300 x 260 mm
weight: 2,79 kg / 3,58 kg
Code: SDV-102
Euro: 40,00

Chafing Dish
„Gemini“, 1/2 GN
420 x 295 x 320 mm
Verpackung: 440 x 310 x 260 mm
Gewicht: 2,3 kg / 3,1 kg
Code: SDS-200
Euro: 47,00

Chafing Dish
„Gemini“, 1/2 GN
420 x 295 x 320 mm
packing: 440 x 310 x 260 mm
weight: 2,3 kg / 3,1 kg
Code: SDS-200
Euro: 47,00

Chafing-Dishes

Chafing Dish „Glory“, 1/1 GN
670 x 350 x 345 mm
Verpackung: 665 x 370 x 260 mm
Gewicht: 7,3 kg / 8,6 kg
Code: SDG-100
Euro: 137,00

Chafing Dish „Glory“, 1/1 GN
670 x 350 x 345 mm
packing: 665 x 370 x 260 mm
weight: 7,3 kg / 8,6 kg
Code: SDG-100
Euro: 137,00

Chafing Dish „Topaz“, 1/1 GN
610 x 380 x 360 mm
Verpackung: 630 x 385 x 310 mm
Gewicht: 6,97 kg / 8,3 kg
Code: SDH-101
Euro: 147,00

Chafing Dish „Topaz“, 1/1 GN
610 x 380 x 360 mm
packing: 630 x 385 x 310 mm
weight: 6,97 kg / 8,3 kg
Code: SDH-101
Euro: 147,00

Chafing Dish „Elegance“, 1/1 GN
630 x 360 x 350 mm
Verpackung: 645 x 370 x 250 mm
Gewicht: 8,0 kg / 9,3 kg
Code: SDE-100
Euro: 156,00

Chafing Dish „Elegance“, 1/1 GN
630 x 360 x 350 mm
packing: 645 x 370 x 250 mm
weight: 8,0 kg / 9,3 kg
Code: SDE-100
Euro: 156,00

Chafing-Dishes

Chafing Dish „Royal“, 1/1 GN
620 x 355 x 305 mm
Verpackung: 625 x 370 x 235 mm
Gewicht: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDA-110
Euro: 59,00

Chafing Dish „Royal“, 1/1 GN
620 x 355 x 305 mm
packing: 625 x 370 x 235 mm
weight: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDA-110
Euro: 59,00

Chafing Dish „Budget“, 1/1 GN
640 x 340 x 310 mm
Verpackung: 625 x 370 x 235 mm
Gewicht: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-100
Euro: 72,00

Chafing Dish „Budget“, 1/1 GN
640 x 340 x 310 mm
packing: 625 x 370 x 235 mm
weight: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-100
Euro: 72,00

Chafing Dish „BellyBudget“, 1/1 GN
640 x 365 x 315 mm
Verpackung: 625 x 370 x 235 mm
Gewicht: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-107
Euro: 77,00

Chafing Dish „BellyBudget“, 1/1 GN
640 x 365 x 315 mm
packing: 625 x 370 x 235 mm
weight: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-107
Euro: 77,00

Chafing Dish „Gemini“, 1/1 GN
645 x 350 x 310 mm
Verpackung: 625 x 370 x 270 mm
Gewicht: 4,3 kg / 5,3 kg
Code: SDS-100
Euro: 79,00

Chafing Dish „Gemini“, 1/1 GN
645 x 350 x 310 mm
packing: 625 x 370 x 270 mm
weight: 4,3 kg / 5,3 kg
Code: SDS-100
Euro: 79,00